А что у нас сегодня на Обед

А Вкусный

SHOUT
SHARE
IT

- Вкусный А

Вкусный А
А что у нас сегодня на Обед

А. Вкусный

А что у нас сегодня на Обед?

Завтрак, обед... ужин! Три этих слова сопровождают все живое с рождения и до могилы. Весь цикл человеческого бытия вмещается в это триединстве, ему подчинены людские бытие, сознание и подсознание психология, мировоззрение и самая ось мироздания. Куда бы мы не кинули взгляд - все делится на три основных градации. Бог-Отец, Сын и Дух... - в религии. Завязка, Кульминация и Развязка - в драматургии. Первая ступень, Вторая... и Спускаемый отсек - в космонавтике. И так повсюду. При этом вторая часть всего чего угодно основная.

Так и в питании.. Человек может уйти из дому не позавтракав и лечь, не поужинав. Но остаться без обеда... - это не мыслимо. Это кошмар в представлении любого мыслящего существа. Вспомните Диккенса, в прошлом веке в варварских викторианских школах оставить в школе ребенка без обеда было едва ли не тяжелейшим наказанием.

И напротив, приглашение на обед, предложение разделить дневную трапезу испокон веков считалось едва ли не важнейшим признаком благорасположения и добрых чувств. Во время обедов решаются важнейшие вопросы мировой политики и экономики. Совместное вкушение пищи - это не просто потребление калорий и пережевываание каких-то продуктов - это ритуал, сочетающий в себе и философию, и психологию, и драматургию.

Можно дать добрый совет всем служащим и подчиненным - все свои проблемы с начальством решайте только после того, как оно отобедает. Давно замечено, что после обеда люди добреют.

Вы только вслушайтесь в музыку этих слов: Первое, Второе ... и компот! Звучит почти что как "Да Будет Свет!" (верстальщику - сноска: Быт. 1:3)

И о первой фазе обеда и о второй можно сочинить целые кулинарные поэмы, что же касается третьей, то тут мы ограничимся скромной элегией. Более того, ограничим нашу скромную книжку рамками обычной квартиры, ни в коей степени не предлагая ее в качестве пособий для ресторанов, хотя и обмолвимся парой слов об этикете и о том, "в какой руке джентльмен должен держать вилку, если в правой он держит котлету".

И если вы в результате ее прочтения решите соорудить некое

блюдо из нее или пригласить друзей на настоящий обед по нашим рецептам - что же, мы будем считать свою скромную задачу выполненной.

За десять минут до первого

От этого никуда не уйти! Как бы ни были мы голодны, а все же любой обед начинается с закуски - салата, винегрета, чего-нибудь этакого...

Давно подмечено, что всякие-разные пряные травки не просто возбуждают аппетит, но еще и благоприятно действуют на общее состояние организма, как бы готовят человеческое естество к наилучшему вкушению обеда, как такового, и поэтому обедаем ли мы на работе или просто зашли в ресторан, либо пригласили домой друзей-родственников, застолье начинается с салата.

Салат из моркови с крапивой и чесноком

5 штук моркови, 4 ст. ложки рубленых листьев крапивы, 4 дольки чеснока, 1 ст. ложка рубленых ядер грецких орехов, 4 ст. ложки соуса или майонеза, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка лимонного сока, соль о вкусу.

Сырую морковь натрите на крупной терке, смешайте с рублеными листьями крапивы, грецкими орехами, добавьте лимонный сок, соль. Полейте соусом или майонезом, посыпьте зеленым луком.

Салат из свекольных листьев

200 г молотых свекольных листьев, 2 луковицы, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Отделите от черешков свекольные листья, промойте, обсушите, нарежьте соломкой. Черешки порубите, проварите 2 - 3 минуты и охладите. Листья посолите, слегка помните и дайте постоять в прохладном месте 15 - 20 минут, после чего смешайте с черешками, посыпьте мелко рубленным репчатым луком и полейте смесью майонеза с растительным маслом.

Салат из крапивы с подорожника

200 г крапивы, 20 листьев подорожника, 1 луковица, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки или укропа, 4 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса.

Этот весьма аппетитный салат вызовет приятное изумление гостя и подарит множество полезнейших витаминов.

Переберите и промойте молодую крапиву. Подорожник, промыв, на 15 - 20 минут замочите в соленой воде (1 ч. ложка соли на 1 л воды), затем мелко порубите. Сваренные вкрутую яйца порубите, смешайте с крапивой, подорожником, рубленым репчатым луком. Салат заправьте растительным маслом и уксусом, посыпьте зеленью петрушки.

Салат по-датски

200 г макарон или рожков, небольшой кочан цветной капусты, корень сельдерея, 2 моркови, 200 г ветчины или охотничьих колбасок, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка горчицы.

Макароны отварить в подсоленной воде. Нарезать морковь, сельдерей кубиками; капусту разделить на кочешки и все отварить (не разваривать!). Охлажденные овощи и макароны залить уксусом, раст. маслом, майонезом и горчицей. Добавить нарезанную ветчину (колбасу).

И, как всегда в салатах, компоненты можно взаимозаменять без ущерба для вкуса.

Салат из капусты "Провансаль"

Для салата: 400 г белокочанной квашенной капусты, моченые яблоки или груши, сливы, виноград, 50 г маринованной брусники , 25 г растительного масла, 10 - 15 г сахара.

Для маринада: 30 г. уксуса 2% - ного, 50 г. маринада от ягод или капустного рассола, 10 г. сахара, 0,5 г. гвоздики и корицы.

Кочаны квашеной капусты (без кочерыжек) разрезать на квадратные кусочки, положить в эмалированную, деревянную или фаянсовую посуду и залить маринадом. Для приготовления маринада уксус смешать с маринадом от ягод или с капустным рассолом, добавить сахар и специи и довести до кипения. Горячим маринадом залить подготовленную капусту. Когда она остынет, добавить нарезанные дольками моченые яблоки или груши, маринованные сливы, вишни, виноград, бруснику, растительное масло, все тщательно перемешать и выдержать в течение одного двух дней в холодном помещении.

Зеленый лук с орехами

200 г зеленого лука, 10 грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки растительного масла.

Мелко нарезанный зеленый лук смешайте с измельченными грецкими орехами и заправьте майонезом, смешанным с растительным маслом.

Салат из маринованных грибов

400 г. грибов (белые, маслята, подосиновики и др.), 40 г. зеленого лука, 3 столовые ложки растительного масла, укроп.

Маринованные грибы отделить от маринада, а если они слишком острые, их отмочить в кипяченой воде или прокипятить в маринаде. Мелкие шляпки грибов использовать целом виде, средних размеров - разрезать пополам, а более крупные и корешки - дольками. Подготовленные грибы положить в салатницу, а перед подачей на стол полить растительным маслом и посыпать зеленым луком и укропом. Лук и укроп можно подать отдельно.

Салат из соленых грибов

400 г. грибов, 1/2 стакана сметаны, 40 г. зеленого лука или маринованного, укроп.

Соленые грибы (грузди, сыроежки, рыжики и др.) промыть в холодной кипяченой воде, нарезать ломтиками или дольками, заправить охлажденной сметаной, положить в салатницу, посыпать зеленым или маринованным луком и укропом. Вместо сметаны грибы можно заправить салатной заправкой.

Заправка для салатов :

1 вариант. Масло подсолнечное - 500 г, уксус 3%-ный - 500 г, сахар - 40 г, перец молотый - 2 г, соль - 20 г

Все ингредиенты перемешать.

1 вариант. Масло подсолнечное - 250 г, уксус 3%-ный - 750 г, сахар - 50 г, перец молотый - 2 г,

соль - 20 г

Салатную заправку приготовляют из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и молотого перца.

3 вариант (с укропом). Масло растительное - 100 г, уксус 3%-ный - 100 г, зелень петрушки или укропа - 30 г, сахар - 20 г, соль и черный молотый перец по вкусу

Сахар, соль и перец разводят уксусом, добавляют мелко нарезанную зелень укропа, растительное масло и тщательно перемешивают.

Использовать заправку рекомендуется после настаивания на холоде через 1-2 часа после ее приготовления.

4 вариант (с горчицей). Масло подсолнечное - 300 г, яйца (желтки) - 45 г (3 шт.), горчица столовая - 50 г, уксус 3%-ный - 650 г, сахар - 50 г, перец молотый - 1 г.

Для приготовления этой заправки можно взять готовый майонез из расчета 300 г майонеза на 700 г уксуса.

Столовую горчицу, сырые яичные желтки положить в посуду, добавить соль, сахар и растереть лопаткой. Затем при непрерывном помешивании тонкой струей влить масло и взбить так же, как и соус "майонез", после чего развести уксусом и процедить.

Салат из белых грибов

700 г вареных белых грибов, 50 г репчатого лука, 250 г майонеза, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Грибы нарезать, лук нашинковать, все смешать с майонезом, добавив зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Салат грибной с ветчиной

200 г маринованных, соленых или отваренных в собственном соку грибов, 100 г ветчины, 5 - 6 отварных картофелин, 1 - 2 свежих или соленых огурца, 1 - 2 помидора, 1 луковица или 50 г

зеленого лука, 1 - 1 1/2 стакана сметаны, столовый уксус или лимонный сок, соль, сахар, горчица, черный молотый перец, укроп, листья зеленого салата, 1 сваренное вкрутую яйцо.

Все продукты нарезать, заправить сметаной, смешанной с солью, сахаром, перцем, соком лимона. Выложить салат на блюдо, застланное листьями зеленого салата, украсить розой из помидора, дольками яйца.

Салат из шампиньонов

250 - 300 г свежих шампиньонов, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца,1 -2 помидора, 1 яблоко, 1/2 стакана сметаны, 1 - 2 ст. ложки растительного масла, сок 1/2 лимона или 1 ст. ложка яблочного сока, соль, сахар, укроп, листья салата.

Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, потушить в сливочном масле до готовности, охладить. Яблоки, помидоры, яйца нарезать тонкими кружками. Выложить все на блюдо, застланное листьями салата, сверху полить сметаной, смешанной с растительным маслом и приправами. Украсить салат веточками укропа.

Салат из свежих огурцов с цветками одуванчика

5 огурцов, 2 луковицы, 4 ст. ложки соуса или майонеза, 2 ст. ложки желтых листков одуванчика, соль и перец по вкусу.

Огурцы и лук нарежьте соломкой, посолите и поперчите, полейте соусом или майонезом, посыпьте желтыми лепестками цветков одуванчика.

Салат из грибов и картофеля

300 г соленых или маринованных грибов, 400 г отварного картофеля, 500 г репчатого лука, черный молотый перец, соль, 1 стакан сметаны.

Грибы вымыть, нарезать полосками, картофель - кубиками. Лук мелко нарезать и смешать со сметаной, солью, перцем. Полученным соусом залить грибы и картофель.

Похвальное слово супам

Да простит меня читающая публика, но автор просто обязан указать на то, что изобретение хороших и правильно сваренных супов явилось таким же благодеянием человечества, как каменный топор и колесо. И хотя на ранних стадиях развития человеческое сообщество как-то без них обходилось, но едва лишь научившись искусству обработки глины, человечество принялось лепить горшки, остатки которых мы находим на всех древнейших стоянках первобытного человека. Бросая в горшки раскаленные камни человек научился соединять две явно несовместимые стихии - огонь и воду. А от горячей воды рукой подать до понятия благости и комфорта, которые несет с собой истинная

цивилизация. Именно поэтому во главу обеденного ритуала человечество поставило супы, которым мы просто не имеем права не отдать должное.

В мировой кулинарной практике известно полторы сотни типов супов, которые подразделяются более чем на 1000 видов, причем каждый вид имеет еще и несколько подвидов и вариантов. Это супы мясные, и рыбные, холодные и горячие, скоромные и постные, овощные и фруктовые, молочные и в виде пюре... Общее же правило приготовления супов заключается в том, что продукты не следует подвергать излишней тепловой обработке, иначе снижается их пищевая ценность, ухудшается вкус и внешний вид, теряется аромат. Если мясо лучше класть в холодную воду, то овощи следует закладывать только в кипящую жидкость: в этом случае витамин С разрушается меньше.

Морковь лучше вводить в супы пассерованной. При поджаривании моркови значительно повышается усвояемость каротина, перешедшего в жир, кроме того, жир, окрашиваясь в оранжевый цвет, придает супам красивый вид.

Для того чтобы приготовить вкусный суп, необходимо придерживаться нескольких основных правил: а) несвежих, не промытых и ненарезанных продуктов в супе быть не должно; б) при разделке продуктов должна строго соблюдаться форма нарезки, характерная для данного супа, ибо она влияет на его вкус; в) закладку продуктов в суп надо производить в определенном рецептурном порядке; г) солить, перчить и сдабривать приправами суп надо всегда в конце приготовления, дабы не получить на языке лишь вкус лаврового листа и перца; в) при варке супа необходимо непрестанно наблюдать за ним, чтобы он не перекипел.

Это и неудивительно: ведь каждый человек, подошедший к плите и начавший готовить, становится, пусть лишь на некоторое время, поваром, а значит творческой личностью, своего рода художником котла и поварешки. Творцам же свойственно отклоняться от канонов искусства и самим изобретать и фантазировать (в данном случае - у плиты).

Мы в этой книге приведем лишь малую толику рецептов приготовления первых блюд, взяв по нескольку из наиболее известных типов супов.

Предупреждаем, что большинство рецептов в книге (кроме особо оговоренных случаев) приводится в расчете на 1 порцию супа. Поэтому, если вы расчитываете приготовить обед на десять человек, количество требуемых продуктов надо соответственно увеличивать вдесятеро.

Суповый этикет

Суп необходимо готовить так, чтобы это блюдо каждый раз, каждый день несло заряд здоровья и праздник, чтобы оно было желанным, и его с нетерпением ждали.

Не случайно суп на Востоке подавали в фарфоровой чаше, а в Европе - в специальной супнице - овальной фарфоровой кастрюле с крышкой. В такой посуде горячий суп можно ставить прямо на стол. И если суп сварен хорошо, он может стать украшением стола и по своим вкусовым качествам действительно стать достойным названия "первого блюда".

Бульоны

Вкус супов в значительной степени зависит от качества бульонов, на которых они приготовлены. Поэтому способ и методика приготовления бульонов имеет большое значение.

В кулинарной практике в основном приготовляют мясо-костный бульон (костный - из мясных костей, мясной - из мяса и костей), рыбный (из пищевых рыбных отходов - голов, костей, кожи и плавников или обработанной рыбы), по вкусу не уступает им грибной бульон (из сушеных грибов).

Кроме того, разнообразные супы готовят на овощных отварах. Эти супы весьма малокалорийны и питательны, легко усваиваются и поэтому особенно пригодны для диетического питания. Для православного человека скидывать их со счетов совершенно никак нельзя, поскольку добрая третья часть жизни православного проходит в постах.

Бульоны для супов варят концентрированными.

Выход концентрированного бульона из 1 кг мясных продуктов или рыбных пищевых отходов составляет 1 л, а грибного бульона 5 л из 1 кг сушеных грибов.

Концентрированные мясные и рыбные бульоны используют для варки супов в количествах, указанных в раскладке для костей, мясных и рыбных продуктов. Например, если в раскладке на порцию супа указано 50 г костей, то берут 50 г бульона. Концентрированного грибного бульона берут в пять раз больше, чем грибов, указанных в раскладке. Например, при норме 5 г грибов на порцию концентрированного грибного бульона следует взять 25 г.

Да будет вам известно, что...

На 1 л бульона кладут 10 г соли.

Ну, а если бульон в дальнейшем хотят использовать для соусов и заливных блюд, то его вообще не солят.

Мясо-костный бульон

Мясо - 0,5 кг, кости мясные - 1,0 кг, лук репчатый - 1 головка, морковь 1 шт., сельдерей - 1 корень, петрушка - 3 ветки..

Казалось бы сварить бульон дело нехитрое - бросил грудинку,

залил водой и на огонь. Однако хороший мясной бульон - это основа большей части первых блюд и доброй половины всех мыслимых соусов. Поэтому отнестись к его приготовлению надо серьезно.

В старину считалось, чем наваристее бульон, тем он вкуснее, и при французском дворе готовился даже так называемый "королевский бульон", для которого в половину уваривались 10 фунтов мяса с кореньями. Еще совсем недавно, в поваренных книгах прошлого века, советовали варить бульон в течение 5-6 часов, периодически подливая холодную воду. В наши дни такое усердие считается излишним (если речь не идет о приготовления "хаша", о котором шла речь в нашей книге о завтраках). Для приготовления бульона нужно использовать те части мяса, которые содержат значительное количество соединительной ткани (лопатка, грудинка, покромка). И хотя вполне возможно варить бульон чисто костный или чисто мясной, лучше одно от другого не отделять, поскольку комбинированный бульон вкуснее.

Вначале кости следует промыть в холодной воде, меняя ее два-три раза. Чтобы лучше извлекался жир и другие питательные вещества, кости нужно измельчить; позвоночные кости нарубить поперек; суставные головки трубчатых костей разрубить на несколько частей, а трубку оставить целой; плоские кости нарубить на части размером 5-6 см. Телячьи и свиные кости следует слегка поджарить в жарочном шкафу.

Спинной мозг (амурет), содержащийся в позвонках, при варке бульона нужно удалять, так как бульон от него мутнеет.

А вот костный мозг - желанное лакомство некоторых любителей. Он не выпадает при варке, если с каждой стороны кости положить по кристаллу крупной соли.

Подготовленные кости заложить в кастрюлю, налить в нее холодную воду (1,25 л воды на 1 кг костей, учитывая испарение), поверх измельченных костей положить куски мяса, накрыть кастрюлю крышкой и, нагревая, как можно быстрее довести содержимое до кипения. Как только бульон закипит, открыть крышку, снять пену, затем постепенно убавлять огонь, не допуская в дальнейшем быстрого кипения. Всплывший на поверхность бульона жир следует частично снять, учитывая, что наличие небольшого слоя жира способствует сохранению в бульоне ароматических веществ.

Говядину и баранину кости следует варить 4,5 -5 часов, а телятину и свинину - 2-3 часа. При более длительной варке вкус бульона ухудшается. Если подливать в бульон холодную воду, то он помутнеет, что нежелательно.

Лук имеет смысл закладывать сразу после закипания. За 1-1,5 часа до окончания варки в бульон добавить морковь, петрушку, сельдерей, лук и соль. За час до окончания варки можно добавить перец горошком и лавровый лист. Готовность мяса можно определить прокалыванием поварской иглой: в хорошо сваренное мясо игла входит свободно.

Говядину, предназначенную для вторых блюд, целесообразно положить в котел в процессе варки, чтобы мясо было сочным.

Готовое мясо переложить в посуду, накрыть ее крышкой для предохранения поверхности мяса от подсыхания в период хранения.

Мясной бульон должен быть прозрачным, желтоватого цвета, с блестками жира на поверхности (излишки жира следует снять и использовать для пассерования овощей). У хорошо сваренного мясо-костного бульона приятные вкус и запах, свойственные свежесваренному мясу и овощам.

Бульон из домашней птицы

Курица - 1 шт., или кости куриные - 500 г, морковь - 1 штю, петрушка и сельдерей - 4 г, лук - 4 г.

Для приготовления бульона из домашней птицы используют, кроме тушки, также и шею, голову, крылья, желудок, сердце.

Кур или разрубленные на мелкие части куриные кости положить в кастрюлю, залить холодной водой и, медленно нагревая до закипания воды, варить 30-40 минут; снимать появляющуюся на поверхности пену. Затем добавить ароматические коренья, соль и варить при слабом кипении до готовности кур (как правило хорошая бройлерная курица варится меньше 1 часа, суповая курица или петухи варятся около 1,5-2 часа, кости следует варить 2-3 часа).

Готовность кур определяют также при помощи поваренной иглы (если игла свободно входит в мясо крылышка или ножки, - куры сварились).

Вынутых из бульона кур для предохранения от подсыхания накрыть влажной марлей.

Бульон процедить.

Чтобы улучшить вкус и аромат куриного бульона, во время варки положите в него так называемую "оттяжку" - обжаренные до светло-золотистого цвета куриные кости.

В куриный бульон не кладите никаких приправ, кроме луковицы и моркови, иначе он потеряет свой вкус.

Бульон из дичи

Кости мясные или дичи - 200 г, рябчик - 1/4 шт., яйца (белки) для оттяжки - 1/6 шт., морковь - 5 г, петрушка - 4 г, лук репчатый - 4 г.

Натуральный бульон из дичи готовят редко, только в том случае, если дичь варят для приготовления холодных блюд (например заливного) или имеется достаточное количество пищевых отходов после приготовления вторых блюд (например, когда готовят котлеты из рябчиков, фазана или куропатки).

Для приготовления бульона из дичи лучше всего использовать уже готовый обычный мясной или куриный бульон, который рекомендуется осветлить при помощи оттяжки из костей и зачисток дичи. Оттяжку приготовить так же, как и для куриного бульона. Лучшим по вкусу и наиболее ароматным получается бульон, если обжарить кости рябчика, фазана, тетерева или куропатки.

Прозрачный бульон из дичи должен иметь светло-коричневый оттенок, вкус и запах, свойственные свежесваренному бульону.

Хранить и подогревать бульон нужно на водяной бане. Подавать бульон следует в чашке; отдельно можно подать гренки или пирожки.

Рыбный бульон

Основой всех рыбных супов является рыбный бульон, и от того, как он приготовлен, во многом зависят вкусовые достоинства супа. В старину, например, ухой называли только чистый рыбный навар. Теперь же в литературе по кулинарии можно встретить рецепты бульонов с разными наполнителями.

Рыбные пищевые отходы (обработанные) - 1 кг, лук репчатый - 1 шт., петрушка - 3 веточки, соль, перец горошком, лавровый лист по вкусу.

Наилучший по вкусу бульон приготовляется из судака, окуней, ершей и рыб осетровых пород. Головы леща, сазана, воблы, плотвы использовать не рекомендуется, так как бульон из них горчит.

Обработанные пищевые отходы рыбы - головы, кости, плавники и кожу тщательно промыть. Крупные кости и головы перед варкой разрубить на части, причем у голов предварительно следует удалить жабры, которые любому бульону непременно придадут горечь. Положить в кастрюлю, налить холодную воду из расчета 4-5 л на 1 кг, добавить петрушку и репчатый лук, закрыть крышкой и нагревать до кипения.

Луковицу в рыбный бульон закладывают сразу, и если она потемнела - это тревожный признак того, что ваша рыба несвежая и есть ее опасно!

После этого крышку снять и продолжать варку при слабом кипении в течение 50-60 минут. Во время варки следует периодически удалять пену и жир. Готовый бульон снять с огня,

дать ему отстояться и через 20-30 минут процедить. При варке бульона из рыб осетровых пород голову следует вынуть через час с момента начала варки бульона, отделить мякоть, а хрящи отдельно варить до размягчения (3-4 часа). Хрящи используют для приготовления рыбных заправочных супов.

Грибной бульон

На 50 г сушеных грибов 2 л воды.

Первый способ

Особенность грибных бульонов из сухих грибов состоит в том, что их рекомендуется варить в той же воде, где они вымачивались. Сушеные грибы, тщательно перебранные и промытые, положить в котел и залить холодной водой Через 3-4 часа набухшие грибы варить в той же воде до тех пор, пока они не станут мягкими. Готовый бульон обязательно следует процедить, а грибы промыть для удаления остатков песка. Вареные грибы ввести в суп за 15 минут до конца варки.

Второй способ

Сушеные грибы залейте холодной водой, оставьте в ней на 10-15 минут, затем промойте, несколько раз меняя воду. Грибы снова залейте холодной водой (2 л на 100 г грибов), оставьте часа на 3 и отварите в той же воде.

Учтите, что грибной бульон будет вкуснее, если для его приготовления использовать сушеные грибы разной величины: крупные придают бульону приятный вкус и темный цвет, а мелкие - аромат.

Примечание. Грибные бульоны варят преимущественно концентрированными и разводят до необходимой консистенции кипяченой водой.

Да будет вам известно, что...

Свежую зелень (укроп, петрушку и др.), а также пряные травы надо широко применять при приготовлении бульонов, это не только улучшает внешний вид и вкус блюда, но и обогащает его витаминами и минеральными солями. Однако строжайшую умеренность следует соблюдать при использовании специй и пряностей. Пересолить, переперчить - значит безнадежно испортить кушанье.

ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ

Приготовленный бульон - уже сам по себе неплохая основа для целой серии супов, итменуемых "прозрачными". Для приготовления их используют мясные и рыбные бульоны. Лучшие бульоны получаются из говядины, кур и дичи, так как они содержат большое количество экстрактивных веществ. Мясные бульоны для прозрачных супов варят обязательно с репчатым луком и ароматическими кореньями: морковью, петрушкой,

сельдереем, пастернаком и другими, а рыбные (уху) - с зеленью петрушки, сельдерея и луком.

Добиваясь большей прозрачности, бульоны осветляют (оттягивают), в результате чего они насыщаются экстрактивными веществами. Для осветления 1 л мясного бульона требуется 75 г мяса и 6-7 г яичного белка.

Прозрачные супы немыслимы без сопровождения. В качестве сопроводительных блюд к прозрачным супам служат всевозможные гарниры. В качестве гарниров к прозрачным супам используют овощи, макаронные изделия, запеченный рис, яйца и т. п. Все это готовится отдельно и подается либо отдельно к бульону, подаваемому в глубоких чашках, либо кладется на дно пустых тарелок, в которые наливается бульон

К бульону в чашках подают гренки, пирожки, кулебяки и пироги с рисом, капустой, морковью, мясом, а к бульонам с гарнирами - пирожки.

Гарниры для прозрачных супов меняются в зависимости от вкуса, сезона, набора и сочетания продуктов, например.

К мясным бульонам

а) омлет двух сортов: зеленый (со шпинатом) и красный (с томатной пастой), нарезанный кубиками или брусочками; омлет трех сортов: с добавлением моркови, шпината и натуральный;

б) нарезанные и припущенные свежие помидоры без кожицы и семян и листики щавеля, а также вермишель, отваренная в подсоленной воде; д) омлет с морковью или омлет с зеленым горошком, нарезанные в любой форме с припущенными листиками щавеля;

в) омлет с каштанами, нарезанными кубиками, филе фазана, нарезанное короткой соломкой;

К куриным бульонам

а) мелко наструганные вареные петушиные гребешки, нарезанные ломтиками вареные куриные печенки, нарезанный кружочками и сваренный в бульоне картофель, нарезанный тонкой соломкой и также сваренный в бульоне сельдерей (к бульону куриному или мясному);

б) вареные куриные крылышки, лапша домашняя, листики петрушки ошпаренные (к куриному бульону);

в) донышки вареных артишоков и головки шампиньонов, нарезанные соломкой, кнели из курицы;

К бульонам из дичи

а) морковь и репа в форме маленьких шариков, припущенные с бульоном, и филе дичи, нарезанное короткой соломкой (к бульону из дичи);

б) мелкие кнели из курицы, нарезанный и припущенный

салат-латук, и отдельно воздушные орешки - профитроли (к бульону куриному или из дичи);

в) овощи, нарезанные соломкой или кубиками, вареное филе курицы, дичи или язык соленый (красный);

г) горошек зеленый, свежие огурцы (тепличные), нарезанные кубиками и припущенные с маслом и бульоном, мелкие кнели из курицы;

д) кнели из дичи или курицы и салат латук, нарезанный соломкой и сваренный в бульоне.

Борщок с гренками

Бульон мясной прозрачный - 400 г, свекла - 100 г, уксус - 8 г;

для гренков: хлеб пшеничный - 50 г, сыр - 15 г, масло сливочное - 5 г.

В мясной прозрачный бульон добавить уксус, свеклу, нарезанную тонкими пластинками, и варить 5-10 минут при слабом кипении. Бульон процедить и заправить по вкусу красным перцем, можно прибавить сахар.

Гренки с сыром готовить, как описано выше. Подавать борщок в бульонных чашках, отдельно подать гренки.

Да будет вам известно, что...

Повара считают, что нигде так не проявляется искусство кулинара, как при варке бульона Не забывайте, что варка бульона определяет вкус многих блюд, ведь бульон - основа не только для супов, но и для ряда соусов и заливных.

Бульон с вином и гренками

Бульон куриный или из дичи - 400 г, яйца - 1 шт. мадера - 1 ст. ложка;

для гренков: хлеб пшеничный - 50 г, сыр - 15 г, масло сливочное - 5 г.

В прозрачный мясной или куриный бульон добавить для ароматизации вино (портвейн, мадеру и др.).

Подавать бульон в чашке; отдельно подать гренки.

Бульон с сельдереем или эстрагоном

Бульон мясной или куриный - 400 г, сельдерей - 40 г.

За 10-15 минут до окончания варки прозрачного мясного или куриного бульона добавить нарезанные ломтиками корни или веточки сельдерея. Когда бульон настоится, процедить его. Во время хранения бульона на водяной бане для усиления аромата положить сельдерей.

Подавать бульон в чашке; отдельно подать гренки с сыром или пирожки на пирожковой тарелке.

Так же можно приготовить бульон с эстрагоном.

Борщок с острыми гренками

Кости мясные - 200 г, мясо для оттяжки - 30 г, рябчик для

оттяжки - 1/4 шт., морковь - 5 г, петрушка - 5 г, сельдерей - 5 г, лук - 4 г, свекла - 100 г, яйца (белки) для оттяжки - 1/8 шт., уксус 9%-ный - 8 г;

для гренков: хлеб пшеничный - 50 г, сыр - 20 г, яйца - 1/5 шт., томат-паста - 4 г, масло сливочное - 5 г, перец красный острый.

Процеженный мясной бульон осветлить; оттяжку приготовить из дичи, тонко нарезанной свеклы, уксуса и яичных белков. После введения оттяжки бульон нагреть до кипения и варить в течение 15-20 минут, в конце варки заправить красным острым перцем. Для улучшения вкуса в бульон можно добавить небольшое количество сахара. С готового бульона снять жир, а затем процедить. Борщок должен иметь красный цвет и кисловато-сладковатый вкус.

Подавать борщок в бульонной чашке, отдельно на пирожковой тарелке подать острые гренки. К бульону можно также подать пирожки или гренки из слоеного теста.

Для приготовления острых гренков из белого хлеба нарезать куски в форме прямоугольников размером 4х6 см, толщиной около 0,5 см и слегка обжарить их на масле. Сыр натереть на терке и смешать с томатом-пастой, яйцом и маслом; для большей остроты добавить красный острый перец. Полученную массу аккуратно намазать на поджаренные ломтики хлеба, уложить их на лист и запечь в жарочном шкафу.

Бульон с блинчиками

Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г;

для блинчиков: мука - 20 г, яйца - 1/5 шт., молоко - 50 г, шпик свиной - 2 г, сахар - 3 г, соль - 1 г;

для кнельной массы: курица (филе) - 50 г, молоко - 25 г, яйца - 7 г, шпинат - 10 г.

В сырые яйца положить соль, сахар, влить молоко (1/3 нормы), всыпать предварительно просеянную муку и хорошо вымешать, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком и выпечь тонкие блинчики; у выпеченных блинчиков отрезать сухие края. Одновременно приготовить кнельную массу.

На подготовленные блинчики положить слой кнельной массы, разровнять его и свернуть рулетом, диаметром 1,5-2 см. Приготовленные рулеты сложить в сотейник, смазанный маслом, подлить немного бульона, закрыть крышкой и припустить на плите или в жарочном шкафу.

При подаче на стол в тарелку положить нарезанные кружочками блинчики, сваренный шпинат и налить прозрачный бульон.

Бульон с равиолями

Бульон куриный или из дичи - 400 г;

для кнельной массы: рябчик или курица - 30 г, молоко - 15 г, масло сливочное - 5 г, яйца (белки) - 5 г, соль, перец, мускатный орех;

для теста: мука - 23 г, яйца - 3 г, масло сливочное - 2 г.

Приготовить равиоли в форме пельменей, но по размеру вдвое меньше последних.

Пресное тесто раскатать тонким пластом и край его смазать яйцами. Кнельную массу из бумажной трубочки выпустить на пласт теста в виде небольших кучек на расстоянии 2,5 см от края с интервалами между кучками около 1 см. Закрыть фарш краем теста, смазанным яйцами, затем тупой стороной маленькой выемки обжать тесто вокруг фарша и выемкой немного большего размера вырезать равиоли.

В кнельную массу можно добавить 15% густого пюре из шпината и столько же пюре из вареных мозгов. Массу заправить солью, перцем и мускатным орехом.

Равиоли опустить на 10-20 секунд в кипящую воду, а затем переложить их в бульон и сварить до готовности. При подаче в тарелку с бульоном положить 18-20 шт. равиолей.

Бульон с булочкой (по-старинному рецепту)

Бульон мясной - 400 г, булочки из дрожжевого теста (1-2 шт.) - 45-50 г;

для начинки: морковь - 10 г, репа - 10 г, горошек зеленый - 10 г, соус 25 г, сыр - 5 г, масло сливочное - 3 г.

Из дрожжевого теста выпечь булочки по 1-2 шт. на порцию. Верхние части булочек срезать, удалить мякиш и наполнить булочки зеленым горошком, вареными овощами (морковью и репой), нарезанными кубиками и заправленными молочным соусом средней густоты. Поверхность овощей посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и зарумянить булочки в жарочном шкафу.

При подаче булочки положить в тарелку и налить мясной прозрачный бульон.

Бульон с фрикаделями

Бульон мясной - 400 г;

для фрикаделей: говядина - 75 г, вода - 10 г, масло сливочное - 5 г, лук репчатый - 8 г, яйца - 4 г, соль, перец.

Мясо пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с пассерованным мелко рубленным луком, размягченным сливочным маслом, сырыми яйцами, солью, перцем (можно налить 10-12 г холодной воды). Разделать фрикадели в форме шариков по 8-10 г и варить в бульоне или подсоленной воде 5-6 минут. Фрикадели хранить в бульоне на водяной бане. При

подаче положить фрикадели в тарелку и залить бульоном.

Бульон с кнелями

Бульон куриный или из дичи - 400 г;

для кнельной массы: мясо рябчика или курицы - 60 г, молоко - 30 г, масло сливочное - 4 г, яйца (белки) - 7 г.

Мясо рябчика или курицы (филе) нарезать, пропустить его через мясорубку, протирочную машину или протереть через сито. Полученную массу положить в кастрюлю, поставить ее на лед и взбивать веселкой, постепенно добавляя яичный белок и вливая в 5-6 приемов охлажденное молоко. Взбивание продолжать до получения однородной пышной массы (масса должна сползать с веселки).

Разделать кнели при помощи двух чайных ложек и выпустить их в виде маленьких пуговок из бумажной трубочки на смазанный маслом противень. Подготовленные кнели залить горячей водой и нагреть до кипения. Готовые кнели вынуть шумовкой из воды, залить небольшим количеством бульона и хранить на водяной бане.

При подаче в тарелку положить кнели и налить прозрачный бульон. В бульон можно добавить предварительно ошпаренные кипятком листики петрушки или сваренный шпинат.

Кнели можно приготовить и разноцветными.

Сварить рис, смешать с сырым яйцом, маслом и рубленой зеленью укропа. Мясо с грудок кур освободить от кожи и пленок, потолочь в ступке, прибавляя понемногу молока, затем протереть массу через сито, положить в кастрюлю, посолить, поперчить и на льду растереть, прибавляя понемногу сливки. Всю массу хорошо выбить. Затем с помощью двух чайных ложек формовать кнели и бросать их в кастрюлю с горячей подсоленной водой. Поставить кастрюлю с кнелями на небольшой огонь и сварить их, не давая воде кипеть. Когда кнели сварятся и слегка затвердеют сверху, вынуть их шумовкой и положить на 3 минуты в холодную воду, затем откинуть на сито и, обсушив, опустить в бульон. Перед тем как кнельную массу разделывать с помощью ложек, надо всю ее разделить на несколько частей. Предлагаем на выбор два варианта.

Первый вариант: масса делится на 3 части: одну часть оставить в натуральном виде, вторую - подкрасить одной ложкой томата и третью - смешать со шпинатным пюре.

Получатся кнели белого, розового и зеленого цветов. В процеженный бульон перед подачей его на стол опустить кнели. Посыпать зеленью и подавать.

Второй вариант: масса делится на 4 части. В четвертую часть можно добавить мелко нарубленные трюфели или сваренные и

измельченные шампиньоны.

Консоме с профитролями

Мясо - 1,5 кг, лук репчатый - 50 г, морковь, петрушка и сельдерей - по 50 г, зелень петрушки и укропа - 1 пучок (небольшой), яичные белки (для осветления) - 3 шт., соль по вкусу, масло для жарки;

для профитролей: масло - 50 г, мука - 80 г, вода - 150 г, яйца - 2 шт., соль по вкусу.

Консоме, говоря по-французски, крепкий мясной бульон.

Отделить от общего количества мяса 300 г, из остального поставить варить бульон. Коренья тонко порезать и обжарить в масле до золотистого цвета. После снятия с бульона пены опустить в него поджаренные коренья, лук и хорошо вымытую и связанную в пучок зелень петрушки и укропа. Варить бульон на небольшом огне, чтобы он не кипел. Когда мясо станет мягким, опустить в бульон пропущенное через мясорубку и смешанное со взбитыми белками сырое мясо, оставленное для оттяжки.

Когда консоме сварится, процедить его через салфетку, прокипятить и держать на паровой бане. Подавать консоме в чашках. Добавить профитроли.

Приготовление профитролей. Приготовить заварное тесто, сформовать из него мелкие шарики и испечь. Профитроли кладут в чашки с консоме.

Бульон со слоеными пирожкам с мясом

Мясо говяжье - 1,5 кг, лук репчатый - 50 г, морковь, петрушка - по 30 г, зелень петрушки и укропа - 5 г, вода - 1 л, соль по вкусу;

для теста: масло топленое - 200 г, мука - 200 г, вода - 150 г, соль - 10 г;

для фарша: вареное мясо из бульона, лук репчатый - 50 г, яйца - 3 шт., масло для жарения - 20 г, бульон - 250 г, соль и перец по вкусу.

Отделить обмытое мясо от костей, разрезать на небольшие куски, сложить в кастрюлю в следующем порядке: на дно положить все кости, разрубленные вдоль, на них - куски мяса. Залить холодной водой, чтобы она целиком покрывала мясо. Поставить кастрюлю на небольшой огонь. С закипающего бульона тщательно снять ложкой всю пену, чтобы бульон совершенно очистился. Посолить бульон и опустить в него поджаренные в масле до светло-золотистого цвета порезанные коренья и лук. Одновременно опустить и зелень. Кастрюлю с бульоном поставить на слабый огонь, чтобы бульон не кипел; на таком огне бульон должен быть 2,5-3 часа, чтобы мясо хорошо выпарилось.

С готового бульона снять весь жир, процедить бульон сквозь мокрую салфетку, положенную на дуршлаг, еще раз дать

вскипеть.

Подавать в чашках, с пирожками.

Приготовление пирожков. Всыпать муку в миску, сделать в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно стать гладким), поместить его в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не подсохло. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в пол-пальца, положить на него масло, придав ему форму раскатанного теста, но только меньше размером. Защипать тесто, чтобы оно покрыло масло со всех сторон, и раскатать его потоньше, немного присыпая мукой. Сложить втрое и поставить в холодильник на 10-15 минут, выровняв края скалкой. Затем тесто вынуть и раскатать, сложить 2 раза вдоль, следя за тем, чтобы заложенный край при раскатывании всегда был справа. Снова поставить тесто в холодильник на 20-25 минут и снова раскатать 2 раза, опять поставить в холодильник на 20 минут, еще раз раскатать 2 раза и поставить в холодильник на 20 минут, после чего раскатать в последний раз в пласт толщиной в пол-пальца.

Нарезать стаканом или специальной выемкой кружки. На половину кружков горкой положить фарш - кружочки сваренных вкрутую яиц, накрыть их кружками теста без фарша, прижать тесто в том месте, где фарш, рюмкой. Смазать пирожки яйцом и поставить в горячую духовку. Когда они зарумянятся и будут свободно сходить с листа, положить их на тарелку, покрытую салфеткой, и подавать.

Приготовление фарша. Остывшее мясо из бульона пропустить через мясорубку.

Лук мелко порезать, посолить и поджарить до золотистого цвета.

Добавить рубленое мясо, поперчить и, помешивая непрерывно, подрумянить его. Влить бульон, добавить, если нужно, соли, хорошо вымешать на огне, чтобы впитался весь бульон.

БУЛЬОНЫ С ОМЛЕТОМ

Одним из основных гарниров для бульона является омлет. Готовят омлет по-разному. Кроме натурального (из яиц и молока или бульона), омлет готовят с морковью, шпинатом, томатом, зеленым горошком, каштанами и т.п., а также с дичью, курицей, печенью и др. Таким образом, благодаря омлетам прозрачные супы можно разнообразить не только с вкусовой, но с видовой стороны, приготовляя их одновременно разных цветов, например: красного цвета - из томата, зеленого из шпината или горошка, белого - из спаржи или цветной капусты, темного - из дичи или

печени и т. д.

Кроме того, входя в состав того или иного гарнира, омлеты вносят разнообразие в прозрачные супы.

Для омлета используются целые яйца, но можно готовить омлет из одних яичных желтков, оставшихся от осветления прозрачного бульона и других блюд, в состав которых входят белки. В массу, предназначенную для омлета с овощами, кукурузой, дичью, курицей, печенью и др., можно добавлять немного соуса молочного, белого или красного, в зависимости от основного продукта.

В этом случае омлет получается очень вкусным, плотной консистенции и его удобно нарезать на порции.

Смесь для омлета разливают в формы, хорошо смазанные маслом. Варить омлет следует либо на мармите при температуре 80-85 (С либо в жарочном шкафу, не допуская кипения воды. В порционных формочках омлет варить надо в течение 12-15 минут, в формах емкостью 400-500 г омлет готовят 30-35 минут. Готовый омлет надо охладить до 30 (С.

При подаче на стол в тарелку положить омлет, вынутый из порционной формы или нарезанный на порции (если омлет варят в крупной посуде), налить мясной или куриный прозрачный бульон. Для улучшения внешнего вида и обогащения блюда витаминами добавить нарезанные листики сваренного шпината или ошпаренные листики зелени петрушки. (Бульон прозрачный мясной или куриный - 400 г, омлет - 40 г).

Омлет натуральный

Яйца целые - 5 шт., молоко - 250 г, масло сливочное (для смазки форм) - 10 г или яйца (желток) - 4,5 шт., яйца целые - 1,5 шт., молоко - 320 г и масло 10 г.

Сырые яйца взбить венчиком, постепенно присоединить холодное молоко и посолить по вкусу. Смесь процедить и разлить в смазанные маслом формы.

Варить, как описано выше.

Омлет с морковью

Морковь - 300 г, молоко - 250 г, яйца - 5 шт., масло сливочное - 40 г или яйца (желток) - 4,5 шт., яйца целые - 2,5 шт., морковь - 200 г, молоко или сливки - 200 г, масло - 40 г.

Тонко нарезанную морковь припустить с маслом до готовности, протереть, пюре соединить со взбитыми яйцами, а затем с молоком, заправить солью и сахаром по вкусу, разлить в формы и варить, как сказано выше.

Омлет с горошком

Зеленый горошек - 250 г, бульон прозрачный -- 100 г, яйца - 5 шт., масло 10 г или яйца (желток) - 5 шт., яйца целые - 2,5 шт.

Горошек протереть, затем пюре соединить с бульоном, заправить по вкусу солью и сахаром, добавить взбитые яйца и разлить в формы.

Омлет с томатом

Томатная паста - 150 г, бульон мясной - 200 г, яйца - 5 шт., масло - 10 г или яйца (желток) - 5 шт. и яйца целые - 2,5 шт.

Томат-пасту соединить с бульоном, заправить по вкусу солью и сахарной пудрой, смешать со взбитыми яйцами и разлить в формы.

Омлеты с овощами и мясом

Наполнитель - 250 г, соус молочный - 100 г, молоко или сливки - 50 г, яйца - 5 шт., масло - 10 г или яйца (желток) - 7 шт., яйца целые - 2 шт., масло 10 г.

Помимо перечисленных способов омлеты также готовят с различными предварительно отваренными овощами. С отваренной цветной или брюссельской капустой, кольраби, спаржей, каштанами, кукурузой, шпинатом, измельченным филе отваренной курицы или дичи, печенью и проч.

При этом искомый продукт-наполнитель надо соединить с молочным соусом, добавить молоко или сливки и смешать со взбитыми яйцами, протереть через сито, заправить солью и разлить в формы.

КЛЕЦКИ, КНЕЛИ, КНЕДЛИКИ

Клецки хлебные

Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 250 г, мука - 50 г, яйца - 2 шт., соль и перец по вкусу.

Хлеб размочить в горячем молоке. Помешивая, добавить муку, яйца, соль и перец. Размешать и разделать на клецки. Сварить их в подсоленной воде.

Подать с томатным или сметанным соусом. Можно использовать на гарнир к жареному или отварному мясу.

Клецки хлебные со шпиком и колбасой

Хлеб пшеничный - 200 г, шпик - 100 г, лук репчатый - 1/2 шт., колбаса 100 г, мука - 50 г, яйца - 2 шт., зелень петрушки, соль.

Хлеб, зелень, колбасу мелко нарезать. Шпик, нарезанный кубиками, обжарить с измельченным луком. Муку растереть с яйцами. Все продукты соединить и вымешать так, чтобы масса отставала от стенок посуды. Ложкой разделать на клецки, опускать в кипящую подсоленную воду, варить до всплытия. Подать с растопленным маслом.

Клецки хлебные с овощами (сербская кухня)

Хлеб пшеничный - 200 г, овощи (морковь, капуста, картофель) - 1 кг, масло сливочное - 200 г, яйца - 3 шт., молоко - 0,5 л, мука - 80 г, сухари панировочные - 70 г, соль и перец по

вкусу.

Хлеб нарезать кубиками, слегка обжарить на сливочном масле и соединить с яйцами, молоком, мукой. Мелко нарезанные овощи обжарить и в молоке протушить до готовности. Соединить их с хлебной массой, посолить, поперчить, хорошо вымешать. Из массы выделать (ложкой) клецки, отварить в подсоленном бульоне до готовности. Сухари обжарить на оставшемся сливочном масле и обсыпать ими клецки при подаче.

Клецки сухарные в сметане (белорусская кухня)

Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 100 г, мука - 50 г, яйца - 1 шт., масло сливочное - 20 г, сметана - 80 г, сухари панировочные - 20 г.

Сухой хлеб истолочь в сухари, замочить их в молоке. Когда набухнут, добавить муку, яйца и хорошо перемешать. Массу разделать на шарики по 15-20 г, в кипящей воде проварить до всплытия, откинуть на дуршлаг, уложить в глубокую сковороду, заправить сливочным маслом, полить сметаной, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Клецки картофельные, фаршированные хлебом

Хлеб пшеничный - 200 г, картофель - 500 г, молоко - 350 г, яйца - 1 шт., манная каша - 50 г, масло сливочное - 40 г, соль.

Хлеб нарезать кубиками и обжарить в масле. Очищенный картофель натереть на терке, отжать от воды, посыпать солью, добавить вязкую манную кашу, яйцо и хорошо вымешать. Из массы выделать маленькие лепешки, посередине положить обжаренные кубики хлеба и скатать шарики, в середине которых должны быть гренки, отварить их в подсоленной воде. Подать с грибным или томатным соусом. Можно использовать как гарнир к жареному мясу.

Клецки из булочки (венгерская кухня)

Булочка - 150 г, яйца - 2 шт., масло сливочное или смалец - 20 г, соль и перец по вкусу.

1/3 булки подсушить и истолочь в сухари, оставшуюся часть замочить в молоке, протереть через сито, добавить желтки, соль, сливочное масло или смалец, молотый перец, взбитые белки и столько толченых сухарей из булочки, чтобы смесь не распадалась. Мокрыми руками выделать мелкие клецки, отварить их в течение 15 минут в кипящем бульоне. Подать с маслом.

Клецки хлебные с печенью (венгерская кухня)

Хлеб пшеничный - 200 г, печень - 200 г, молоко - 250 г, яйца - 2 шт., лук репчатый - 30 г, жир - 60 г, сухари панировочные - 80 г, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Хлеб замочить в молоке, после набухания размять, смешать с яйцами, солью и перцем. Добавить измельченную печень,

пассерованные лук и петрушку, панировочные сухари, вымешать до однородной массы. Оставить для набухания сухарей на 30 минут, затем выделать клецки и отварить в подсоленной воде. Подать со сметаной.

Клецки сухарные

Толченые сухари или пшеничный хлеб - 150 г, вода - 100 г, яичные желтки 2 шт., масло сливочное - 20 г, соль по вкусу.

Сливочное масло растереть с желтками добела, посолить, добавить толченые сухари и немного воды так, чтобы получилась густоватая масса. Когда она набухнет, набирать чайной ложкой и опускать в кипящую воду.

Варить до всплытия. Подавать со сливочным маслом.

Колбасные клецки (немецкая кухня)

Хлеб пшеничный белый - 200 г, колбаса - 200 г, мука - 10 г, манная крупа 25 г, шпинат - 100 г или корень сельдерея - 20 г, лук репчатый - 50 г, соль, перец, яйца - 2 шт., шпик - 50 г, корень петрушки.

Черствый хлеб размочить в воде и размять. Колбасу, лук и петрушку нарезать мелкими кубиками. Шпинат мелко порубить, а сельдерей натереть на терке. Все продукты соединить, добавить муку, манную крупу. Посолить, поперчить и хорошо вымешать. Выделать клецки величиной с яйцо и отварить в подсоленной воде до всплытия. Вынуть шумовкой, сложить в сотейник. Шпик растопить на сковороде, добавить мелко нарезанный лук, слегка обжарить его, долить немного воды, в которой варились клецки, нарезанную петрушку и этой смесью залить клецки. При закрытой крышке протушить, затем вылить сверху яйца и запечь. К готовому блюду подать листья салата.

Клецки хлебные, фаршированные ветчиной

Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 100 г, масло сливочное - 40 г, яйца - 2 шт., мука - 100 г, ветчина - 150 г, соль по вкусу.

Хлеб замочить в молоке, после набухания отжать. Добавить размягченное масло, соль, яйца, муку, вымешать и массу разделать на маленькие лепешки, на середину которых уложить мелко нарезанную ветчину, заправленную яйцом, сформовать клецки в виде шариков. Отварить в подсоленном бульоне или воде.

Подавать с томатным соусом.

Клецки по-венециански (итальянская кухня)

Хлеб пшеничный белый - 200 г, мясо - 300 г, сыр - 50 г, яйца - 1 шт., лук репчатый - 50 г, сметана - 75 г, крахмал - 10 г, соль, перец.

Хлеб замочить в воде, после размягчения отжать. Мясо пропустить через мясорубку, добавить подготовленный хлеб,

тертый сыр, мелко нарубленный лук, яйцо, соль, перец. Массу вымешать, выбить и разделать на клецки.

Отварить их в кипящей воде, вынуть шумовкой и залить смесью из сметаны, воды, крахмала, соли и перца, протушить. При подаче полить соусом, в котором они тушились.

Клецки из хлеба со шкварками (венгерская кухня)

Хлеб пшеничный белый - 200 г, молоко - 100 г, шпик - 50 г, яйца - 2 шт., мука - 25 г, сметана - 200 г, смалец - 40 г, соль и перец по вкусу.

Поджарить 40-50 г сала, нарезанного мелкими кубиками. Смешать шкварки с хлебом, также нарезанным мелкими кубиками. Жарить в смальце до получения хрустящей корочки. Охладить полученную массу, залить молоком, добавить яйца, муку, соль и перец, перемешать и оставить для набухания на 10-12 минут.

Сформовать клецки и отварить в кипящей воде. Положить в смалец, смешанный со сметаной, и прогреть.

Клецки овощные с хлебом

Крошки белого хлеба - 100 г, шпинат - 300 г, картофель - 400 г, лук репчатый - 50 г, молоко - 100 г, яйца - 2 шт., масло сливочное - 40 г, сметана - 100 г, соль, перец.

Картофель, сваренный в воде, протереть. Добавить желтки, молоко, крошки белого хлеба, протертый шпинат, мелко нарезанный пассерованный лук, соль, перец и подогретое сливочное масло (половину нормы). Массу хорошо вымешать, разделать на клецки, опуская их ложкой в кипящую подсоленную воду, отварить в течение 5-6 минут при слабом кипении. Всплывшие на поверхность клецки вынуть шумовкой в посуду с растопленным маслом. Подать со сметаной.

Клецки из теста с хлебом (венгерская кухня)

Хлеб пшеничный белый - 200 г, мука - 400 г, яйца - 2 шт., масло сливочное - 20 г, смалец - 140 г, сметана - 250 г, соль по вкусу.

Хлеб нарезать мелкими кубиками и поджарить на смальце. Замесить полукрутое тесто из муки, яиц, сливочного масла, соли и воды. Смешать с жареными кубиками хлеба. Выделанные клецки сварить в подсоленной воде.

Готовые клецки положить в горячий смалец, смешанный со сметаной, и прогреть.

Столичные шарики из булки (венгерская кухня)

Булка - 200 г, молоко - 200 г, манная крупа - 50 г, яйца - 2 шт., мука 50 г, зелень петрушки, соль.

Черствую булку нарезать мелкими кубиками, подсушить в духовке и залить горячим кипяченым молоком. Когда кубики

впитают в себя молоко, добавить яйца, муку и манку. Полученную массу мокрыми руками разделать на небольшие шарики и сварить в бульоне в течение 20-25 минут. Использовать при подаче супов или как гарнир к мясному блюду.

Шарики из тертых сухарей (венгерская кухня)

Сухари тертые - 200 г, масло сливочное - 100 г,

яйца - 2 шт.,

вода - 100 г, соль.

Сухой пшеничный хлеб пропустить через мясорубку и полученные сухари смешать со сливочным маслом и яйцом. Добавить воду, соль и хорошо перемешать. Полученную массу мокрыми руками разделать на небольшие шарики, сварить их в бульоне. Использовать в супах или подать как отдельное блюдо, полив маслом.

Шарики из сухариков (венгерская кухня)

Булка - 200 г, жир - 40 г, лук репчатый - 50 г, мука - 80 г, яйцо - 1 шт., вода - 200 г, черный молотый перец, соль, зелень петрушки.

Булку нарезать кубиками и подрумянить в духовке при высокой температуре. В жире поджарить мелко нарезанный лук, добавить зелень петрушки, посолить, посыпать перцем и смешать с сухариками. На воде с добавлением яйца приготовить жидкое тесто, прибавить ранее приготовленную смесь с сухариками и оставить на 10-15 минут. Эту массу разделать на мелкие шарики и отварить в подсоленной воде (шарики готовы, когда всплывут). Использовать в супах или подать как отдельное блюдо, полив сливочным маслом.

Кнедлики из дрожжевого теста с добавлением хлеба (чешская кухня)

Хлеб белый - 200 г, мука крупчатка - 350 г, измельченные дрожжи - 10 г, молоко - 400 г, яйцо (желток) - 1 шт., соль по вкусу.

Дрожжи измельчить и размешать в теплом молоке. В просеянной муке сделать углубление, выпустить желток, влить молоко с дрожжами, посолить и замесить тесто. Добавить нарезанный кубиками сухой хлеб, вымесить и сформовать кнедлики в виде жгутов. Отварить в подсоленной воде в течение 25 минут. Использовать как самостоятельное блюдо или как гарнир.

Кнедлики с хлебом, приготовленные в горшочках

Хлеб белый - 200 г, мука крупчатка - 250 г, молоко - 400 г, яйцо - 1 шт., соль по вкусу.

Просеять муку, посолить и замесить жидкое тесто с молоком и желтками.

Добавить хлеб, нарезанный кубиками, взбитые белки и тотчас же выложить в глиняные горшочки, смазанные изнутри жиром (лучше салом), поставить их на водяную баню, сверху накрыть пергаментом или фольгой и варить в течение 25 минут. Готовые кнедлики отделить от стенок, вынуть и порезать с помощью нитки.

Сдобные хлебные кнедлики в салфетке

Хлеб белый - 200 г, масло сливочное - 20 г, молоко - 250 г, яйцо - 1,5 шт., мука крупчатка - 30 г.

Хлеб нарезать кубиками - 1х1 см, обжарить в масле, переложить в кастрюлю, залить подсоленным молоком, размешанным с яйцами. Через 15 минут, когда молоко впитается, добавить муку и слегка перемешать. В чистую влажную расстеленную на доске салфетку выложить массу, сформовать из нее валик и завернуть так, чтобы на салфетке не было складок. С обоих концов салфетку завернуть в противоположные стороны и дважды обвязать ниткой или шпагатом. Поместить хлебную массу в кастрюлю с кипящей водой и варить 30 минут. Первую обвязку снять через 8-10 минут кипения, вторую оставить до конца варки.

Вынуть, развернуть салфетку и осторожно нарезать кнедлики, подать как гарнир к нежному мясу, дичи.

Кнедлики с печенью (чешская кухня)

Хлеб пшеничный - 200 г, печень - 150 г, лук репчатый - 50 г, шпик - 20 г, молоко - 150 г, крахмал картофельный - 60 г, соль и зелень по вкусу, масло сливочное - 40 г.

Хлеб нарезать кубиками и соединить с измельченными на мясорубке печенью, шпиком, луком и зеленью. Массу вымешать и залить смесью молока, крахмала и яиц. Оставить на холоде на 20 минут, затем посолить, можно добавить нарезанную зелень петрушки. Сформовать клецки, обвалять их в крахмале и сварить в подсоленной воде в течение 10-15 минут. Подать, полив растопленным сливочным маслом.

Галушки картофельные с хлебом (польская кухня)

Хлеб пшеничный - 200 г, картофель - 600 г, молоко - 400 г, яйца - 1 шт., манная крупа - 30 г, масло сливочное - 40 г, соль по вкусу.

Хлеб нарезать мелкими кубиками, поджарить на сливочном масле. Сырой картофель натереть, отжать и облить одним стаканом горячего молока. Сварить на оставшемся молоке манную кашу и смешать с картофелем, посолить, добавить слегка взбитое яйцо, размешать. Массу разделать на лепешки, на середину каждой уложить поджаренный хлеб, защипать и сварить в подсоленной воде. Подать со сметаной или сливочным маслом.

Галушки из пшеничного хлеба (украинская кухня)

Пшеничный хлеб - 200 г, яйца - 2 шт., сахар - 40 г, масло сливочное - 40 г, молоко - 150 г, соль по вкусу.

Хлеб истолочь в сухари, добавить яйца, растертые с сахаром, молоко, растопленное сливочное масло, соль. Массу вымешать и оставить в прохладном месте на 25-30 минут для набухания сухарей. Затем разделать на галушки и сварить в кипящей подсоленной воде. При подаче полить сливочным маслом.

Галушки мучные

Мука - 400 г, масло - 100 г, яйца - 2 шт.

Замесить довольно крутое тесто из муки, воды, яиц, добавить соль.

Раскатать из теста очень тонкий пласт, как для лапши, и нарезать мелкие квадраты. Обвалять их в муке, поджарить на растительном масле и опускать в кипящий грибной или любой бульон. Галушки отварить до готовности.

Клецки на любой вкус

Обычные: 2 столовые ложки растительного масла взбить с желтком, добавить 3-4 ложки муки, соль, тщательно перемешать. Потом влить в тесто взбитый белок.

Тесто берут чайной ложкой, смоченной в холодной воде и опускают в кипящий бульон.

Картофельные: замесить тесто (одно яйцо, 3 чайные ложки муки, 3 чайные ложки сметаны, 3 чайные ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сухарей), затем добавить 3 столовые ложки картофельного пюре. Из полученного теста скатайте небольшие шарики, которыми заправить бульон.

Сметанные: сливочное масло разотрите с яйцами, добавить сметану, посолить, всыпать муку и все вместе хорошо вымешать. на 3 яйца: столовая ложка сливочного масла, 3 ложки сметаны, 3-4 ложки муки.

Перед подачей к столу добавить рубленую зелень.

Из риса: сварить на воде или молоке очень густую рисовую кашу из 1/2 стакана рисовой крупы, протереть, добавить 4 яйца, соль по вкусу, перемешать и сформовать клецки, затем опускать их в суп или кипящее молоко.

Варшавские: яйцо взбить, добавить 3 чайные ложки муки, соль, вымешанное тесто протереть через дуршлаг и добавить в кипящий бульон.

Солить мясной бульон следует за 30 минут до готовности, рыбный - в начале варки, грибной - в конце.

Не следует исправлять пересоленный бульон добавлением воды. В случае необходимости можно разбавить его мясной оттяжкой.

Обогащайте свою пищу, используя отвары, в которых

варились овощи. Питательные вещества овощей во время варки в значительных количествах переходят в воду. Употребляйте овощные отвары в супы и соусы.

Но не забывайте - бульон теряет специфический вкус и аромат, если в него положить слишком много овощей.

Если при варке бульона пена опустилась на дно, надо влить в кастрюлю стакан холодной воды: пена поднимется на поверхность и ее можно будет снять. Но бульон все же и после этого не станет вполне прозрачным.

Бульон будет еще вкуснее, если в тарелку добавить столовую ложку хереса.

Прозрачный мясной бульон приобретает особенно приятный вкус, если при варке в него положить кусочек сухого сыра.

Не очень крепкий бульон, особенно из костей, можно сдобрить сушеными или свежими дрожжами. Свежих дрожжей идет примерно 10 г на порцию.

Бульон должен быть светло-янтарного цвета, без жира на поверхности. С очень жирного бульона излишек жира можно снять, когда бульон остынет. Жир, снимаемый с бульонов, особенно хорош для фритюров, поскольку отличается нежным вкусом и ароматом.

Если бульон будет некоторое время храниться, после процеживания его снова доводят до кипения, а затем охлаждают.

Мясные бульоны для прозрачных супов варят с репчатым луком, морковью, сельдереем и петрушкой, а рыбные - с луком и зеленью петрушки.

Оттяжку для куриного бульона готовят из мелко нарубленных куриных костей и зачисток, в которые добавляют белок и соль.

Замоченный в холодной воде желатин добавляют в бульон перед осветлением.

Вкус бульона ухудшается, если долго хранить его в горячем состоянии.

Чтобы придать бульону аромат и золотистую окраску, надо положить в него разрезанные пополам и поджаренные с одной стороны без масла морковь, петрушку, сельдерей и лук.

Бульон можно подкрасить отваром луковой шелухи - это повысит его питательность, обогатит витаминами и улучшит внешний вид.

Супы

ГОРЯЧИЕ СУПЫ

В группу горячих супов входят супы, приготовляемые из разнообразных мясных, рыбных продуктов, овощей, бобовых, круп макаронных изделий на бульонах, молоке и воде.

По способу приготовления горячие супы подразделяются на заправочные, супы-пюре и прозрачные.

Горячие супы перед подачей должны иметь температуру не ниже 75 С(.

Для сохранения прозрачных бульонов, супов-пюре и гарниров в горячем состоянии применяются водяные бани. Заправочные супы хранят на водяной бане или на борту плиты не более двух часов, так как качество их при хранении быстро ухудшается.

ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

Заправочные супы готовят на мясном, курином, рыбном, грибном бульонах, на воде (вегетарианские) и на молоке - цельном или разбавленном водой.

Заправочные супы варят с овощами, крупами, мучными и макаронными изделиями.

В супах с овощами содержатся ценные питательные и вкусовые вещества, а в супах с макаронными изделиями и рисом много крахмала и минеральных веществ.

В зависимости от используемых продуктов заправочные супы подразделяются на борщи, щи, рассольники, супы с овощами, картофелем, макаронными изделиями, крупами, солянки.

На мясном бульоне варят супы с различными видами продуктов, а на рыбном бульоне лучше всего готовить щи из квашеной капусты, суп картофельный, суп картофельный с крупой, рассольник. Не рекомендуется готовить на рыбном бульоне супы с мучными и макаронными изделиями - такие блюда не обладают хорошим вкусом.

Чтобы суп был вкусен и потеря витаминов в продуктах была минимальной, а также чтобы продукты не превращались в кашеобразную массу, необходимо тщательно соблюдать сроки варки продуктов.

Если суп варят из нескольких видов продуктов, то их кладут в котел с бульоном в соответствии со сроком варки и особенностями каждого вида продукта. Например, при варке супов, в состав которых входит картофель, квашеная капуста, соленые огурцы, уксус и щавель, сначала варят картофель, так как с продуктами, содержащими кислоту, он плохо разваривается.

При варке заправочного супа подготовленные продукты кладут в котел с кипящим бульоном и, нагревая как можно быстрее, доводят содержимое до кипения. После этого нагрев уменьшают, так как при бурном кипении с парами быстро улетучиваются ароматические вещества, а, кроме того, продукты теряют свою форму. За 5-10 минут до окончания варки в заправочный суп вводят пассерованную муку, разведенную бульоном - белый соус. Супы, в состав которых входит картофель,

мукой можно не заправлять.

Специи (лавровый лист, перец, гвоздику) и соль кладут в суп незадолго до окончания варки. Нормы специй в раскладках не указаны; при употреблении специй можно пользоваться следующим расчетом: на 10 порций супа - 0,2 г лаврового листа и 0,2 г перца горошком. Рекомендуется добавлять, особенно в борщ и рассольник, во время варки зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок ("букет"), в который иногда добавляют специи. "Букет" удаляют по окончании варки супа.

Для повышения качества заправочных супов рекомендуется варить их в котлах небольшой емкости (до 10 л) и как можно быстрее подавать.

В тех предприятиях общественного питания, в которых супы реализуются неравномерно и в течение продолжительного времени, целесообразно изменять способ варки супов. Например, при варке супа с вермишелью сначала нужно сварить вермишель в небольшом количестве бульона и хранить ее на водяной бане. Отдельно в котел с бульоном положить пассерованные овощи, специи и сварить их. Хранить бульон при температуре 70-80 С(. Перед подачей в тарелку с вермишелью налить бульон.

При варке супа из овощей в неглубокую широкую посуду (сотейник и т. п.) положить овощи, специи, налить бульон (1/3 часть от общего количества) и сварить суп. Готовые овощи хранить на водяной бане. Перед подачей в тарелку положить овощи вместе с бульоном, в котором они варились, и долить горячим бульоном.

При таком способе варки качество супа не ухудшается в течение всего дня.

Нарезка овощей. Для супов овощи нарезают так, чтобы форма кусочков отдельных видов овощей соответствовала форме других частей гарнира. Так, например, в крупяные супы овощи нарезают мелкими кубиками, а в супы с вермишелью - соломкой. Когда капуста нарезана в форме квадратов, то остальные овощи должны быть нарезаны в виде кружочков или ломтиков, если же капуста нашинкована, то остальные овощи лучше нарезать соломкой.

Пассерование овощей и муки. Морковь, лук, петрушку, пастернак, репу надо класть в суп пассерованными для улучшения вкуса аромата и внешнего вида супа.

Чем меньше и тоньше нарезаны овощи, особенно морковь, тем легче при пассеровании извлекаются из них жиром ароматические и красящие вещества. Для некоторых супов (например, горохового) лук пассеруют отдельно от других овощей, так, чтобы цвет его почти не изменился.

Овощи для мясных заправочных супов рекомендуется

пассеровать на жире, снятом при варке с мясного бульона, или на столовом маргарине; для рыбных супов и супов на грибном бульоне и воде (вегетарианских) - на столовом маргарине, подсолнечном или сливочном масле; для супов с молоком - на сливочном масле.

Если готовят суп со сливочным маслом, то на пассерование овощей берут масла не более 10% от веса овощей: а остальное масло кладут в тарелку перед подачей. При воздействии высокой температуры аромат сливочного масла ухудшается и витамин разрушается.

Для супа с салом или растительным маслом на пассерование овощей берут весь жир, полагающийся на порцию, чтобы он окрасился и ароматизировался.

Овощи пассеруют а противне, в сотейнике или кастрюле. В растопленный жир (10% от веса овощей) кладут лук и, немного запассеровав, добавляют морковь и остальные овощи. Слой овощей должен быть не более 30 мм, при большем слое они получаются пареными. Вес овощей при пассеровании уменьшается на 25-40% вследствие испарения влаги.

При одновременном пассеровании лука, моркови, петрушки, сельдерея и томата-пюре надо сначала пассеровать лук (2-5 минут), затем морковь, петрушку, сельдерей (8-10 минут). Томат-пюре добавить перед окончанием пассерования овощей и после этого продолжать пассерование еще 10-15 минут.

Нельзя класть томат-пюре в сырые овощи, так как они не приобретут вкуса и аромата пассерованных овощей. Кроме того, от кислоты сырые овощи делаются жесткими и их нужно пассеровать дольше. При обработке большого количества овощей лук и томат-пюре пассеруют отдельно от корнеплодов.

Чтобы отделить избыток жира, пассерованные овощи нужно откинуть на дуршлаг, после чего положить в котел с супом. Перед подачей в тарелку с супом добавить жир, оставшийся после пассерования овощей. Такой прием способствует более правильному распределению жира по порциям.

Муку, употребляемую для заправки супов, пассеруют до тех пор, пока она не приобретет светло-желтого цвета, после чего ее просеивают.

ОВОЩНЫЕ СУПЫ

Овощные супы приготовляют из различных свежих овощей. В зимний период, когда мало свежих овощей, можно использовать свежие быстрозамороженные и консервированные овощи.

В зависимости от сезонного набора овощей эти супы могут быть весьма разнообразны. Так, например, кроме основных овощей - картофеля, белокочанной капусты, моркови, петрушки, в

весенний период в набор овощей можно включить такие овощи, как салат, шпинат, свежие огурцы, свекольную ботву, кольраби, зеленый лук, спаржу и т. п., а также консервированный горошек, стручки фасоли и др. Летом набор овощей дополняется цветной и ранней белокочанной капустой, кабачками, баклажанами, репой, помидорами, горошком, фасолью, луком пореем, сельдереем. В осенний период ассортимент овощей еще более расширяется, в основном за счет тыквы, брюквы, брюссельской и савойской капусты.

Овощные супы готовят на мясном, костном или грибном бульонах, на воде или на прозрачных отварах от картофеля и овощей. Хорошие вкусовые качества имеют супы, приготовленные на отварах или воде, в которые добавляют 50% молока. Горячее молоко вливают и раздаточный котел или непосредственно в тарелку перед подачей супа. Овощи варят отдельно в соответствующем количестве отвара или воды с учетом того, что около 40-50% жидкости в супе должно составить молоко.

Специи (лавровый лист и др.) в овощные супы кладут в ограниченном количестве или совсем не кладут, имея в виду, что эти супы в достаточной мере ароматизируются овощами, входящими в их состав.

К овощным супам можно подавать пирожки с мясным, рисовым, капустным, морковным и другими фаршами.

Суп крестьянский

Капуста - 80 г, картофель - 110 г, репа - 15 г, морковь - 10 г, петрушка 5 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное или маргарин сливочный - 10 г, сметана, зелень.

Морковь - 30 г, репа - 30 г, лук-порей (белая часть) - 25 г, сельдерей 15 г, картофель - 100 г, шпинат, щавель или салат зеленый - 10 г, помидоры свежие - 30 г, жир - 10 г.

Первый способ

Этот суп можно варить как постным, так и скоромным, в первом случае используя мясокостный бульон и животный жир, а во втором - овощной отвар

Коренья нарезать ломтиками, капусту - шашками размером 2-2,5 см, картофель - кубиками, репчатый лук нашинковать.

В кипящий бульон или воду положить капусту, довести до кипения, добавить пассерованные коренья, картофель и варить суп 20-25 минут. За 5-10 минут до окончания варки в суп положить нарезанные помидоры.

Подавать со сметаной и зеленью.

Второй способ

Овощи нарезать: морковь - кружочками, репу - дольками, лук-порей (белую часть) - кружками, стебли сельдерея нашинковать,

все вместе слегка спассеровать, затем залить горячим бульоном и варить 10-15 минут. После этого добавить картофель, нарезанный кружками, и варить до готовности. За 5-6 минут до окончания варки положить нарезанные помидоры, листики щавеля или шпината, или зеленого салата (в зависимости от сезона) и довести суп до вкуса.

Суп из разных овощей

Капуста - 40 г, картофель - 80 г, морковь - 20 г, репа - 20 г, петрушка 10 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, горошек (лопаточки) - 15 г, фасоль (стручки) - 15 г, помидоры - 40 г, масло сливочное или маргарин сливочный - 10 г, зелень.

Морковь, петрушку, лук-порей и репчатый лук нашинковать соломкой и спассеровать на жире. Белокочанную капусту и стручки фасоли нашинковать; стручки горошка (лопаточки), если они крупные, разрезать наискось на 2-3 части. Картофель нарезать брусочками или дольками, помидоры - дольками.

В кипящий бульон или воду положить капусту и довести до кипения. Остальные овощи закладывать с учетом сроков варки. Варить суп 25-30 минут. За 5-10 минут до окончания варки положить нарезанные помидоры и посолить.

В суп, приготовленный на воде, добавить молоко (200 г) или подавать его со сметаной (10 г) и зеленью.

Суп из кабачков со свежими грибами

Грибы белые свежие - 83 г, кабачки - 100 г, картофель - 50 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, сельдерей - 5 г, лук зеленый - 15 г, помидоры - 40 г, масло сливочное или маргарин сливочный - 10 г, сметана - 10 г, зелень.

Картофель и кабачки нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см. Коренья, нарезанные ломтиками, спассеровать на жире и за 2-3 минуты до окончания пассерования добавить зеленый лук, нарезанный кусочками по 2-2,5 см. Подготовленные грибы нашинковать, положить в кипящий бульон или воду и варить 20-30 минут, добавить спассерованные коренья, картофель и варить 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки положить кабачки, помидоры и соль.

Подавать со сметаной и зеленью. Суп можно приготовить с молоком (200 г).

Суп из цветной капусты

Капуста цветная - 80 г, лук-порей - 30 г, картофель - 80 г, горошек консервированный - 20 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 10 г.

Лук-порей (белую часть) нарезать вдоль на кусочки длиной 2,5 - 3 см и слегка спассеровать с маслом. В кипящий бульон или воду положить подогретый лук, цветную капусту, картофель,

нарезанный брусочками. За 5 минут до окончания варки добавить зеленый консервированный горошек и листики петрушки.

Суп можно заправить сметаной или яично-молочной смесью или приготовить его с молоком.

Суп из брюссельской капусты

Капуста брюссельская - 100 г, лук-порей - 40 г, картофель - 75 г, масло сливочное - 10 г, сметана или сливки - 25 г, зелень.

Брюссельскую капусту погрузить в кипящую воду на 1-2 минуты и откинуть на сито. Лук-порей нашинковать и вместе с капустой слегка спассеровать на жире. Подготовленные овощи положить в кипящий бульон, добавить картофель, нарезанный тонкими ломтиками и варить до готовности при слабом кипении.

Подавать со сметаной или сливками и зеленью.

Так же можно приготовить суп на воде с добавлением молока.

Суп с кольраби

Кольраби - 100 г, морковь - 20 г, репа - 15 г, петрушка - 5 г, сельдерей 5 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, томат-пюре - 5 г, картофель - 50 г, масло сливочное - 10 г, салат или шпинат - 10 г, сметана или сливки - 25 г.

Морковь, петрушку, репу, сельдерей и репчатый лук нарезать ломтиками и спассеровать на жире с добавлением томата-пюре. Кольраби, также нарезанную ломтиками, погрузить в кипящую воду на 1-2 минуты и откинуть на сито. Картофель нарезать кубиками. В кипящий бульон или воду положить подготовленные овощи и варить 20-25 минут при слабом кипении. За 5 минут до окончания варки добавить нарезанный шпинат или салат и лук-порей.

Сметану или сливки подать в соуснике.

Суп с салатом

Салат - 100 г, картофель - 90 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 20 г, масло сливочное - 10 г, сметана или сливки - 25 г,

мясо - 60 или яйца - 1 шт., зелень.

Нарезанный салат погрузить в кипящую воду на 1 минуту, откинуть на сито, дать стечь воде и припустить с маслом в течение 10-15 минут на слабом огне. Лук репчатый и лук-порей нашинковать и спассеровать на жире.

В кипящий бульон или воду положить подготовленный салат и лук, картофель, нарезанный ломтиками, и варить 15-20 минут при слабом кипении.

Подавать с мясом или яйцом, сваренным в мешочек или вкрутую, сметаной и зеленью.

Суп из овощей со свежими огурцами

Огурцы - 75 г, картофель - 100 г, морковь - 20 г, лук - 10 г, томат-пюре 10 г, горошек зеленый - 15 г, салат - 10 г, масло сливочное - 10 г, яйца - 1/8 шт., молоко - 25.

Коренья, лук и картофель нарезать кружочками. Морковь и лук, спассерованные с жиром и томатом-пюре, заложить в кипящий бульон или воду, добавить картофель и варить 20 минут. За 5 минут до окончания варки положить свежие огурцы, нарезанные кружочками, нарезанный салат, зеленый горошек и соль.

При подаче в тарелку добавить смесь из яичного желтка и молока.

Этот суп можно приготовить с молоком.

Суп из овощей с фасолью

Капуста цветная - 75 г, картофель - 75 г, морковь - 20 г, петрушка - 10 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, фасоль - 20 г, маргарин столовый - 10 г, зелень.

Перебранную и хорошо промытую фасоль залить холодной водой (на 1 кг фасоли - 3 л воды) и, медленно нагревая на слабом огне в закрытой посуде, сварить до готовности.

Коренья нарезать брусочками, лук нашинковать и спассеровать на жире. Картофель нарезать дольками или брусочками. Цветную капусту разделить на небольшие кочешки.

В кипящий бульон положить одновременно коренья, картофель, цветную капусту и варить 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавить вареную фасоль с отваром и посолить.

Суп из овощей с фасолью и гренками

Капуста савойская - 75 г, картофель - 50 г, фасоль свежая - 40 или сушеная - 20 г, морковь - 20 г, лук-порей - 20 г, лук репчатый - 10 г, сало свиное 15 г, сметана - 15 г, гренки - 20 г.

Савойскую капусту нарезать шашками и погрузить в горячую воду на 1-2 минуты. Морковь нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе слегка спассеровать на свежем свином

сале, залить горячей водой, добавить картофель, нарезанный ломтиками, свежую белую фасоль, капусту, соль и варить суп при слабом кипении до готовности. Если суп варят с сушеной фасолью, то ее нужно предварительно сварить.

К супу отдельно подать сметану и подсушенные гренки из пшеничного хлеба, нарезанные мелкими ломтиками.

Суп из овощей с кукурузой молочной зрелости

Капуста - 50 г, картофель - 75 г, морковь - 20 г, петрушка и сельдерей 10 г, лук репчатый - 15 г, кукуруза (зерна) - 40 г, помидоры свежие - 35 г, масло сливочное - 15 г, зелень.

Репчатый лук мелко нарезать и слегка спассеровать на жире. Морковь, петрушку и сельдерей нарезать ломтиками, положить в лук и продолжать пассерование до полной готовности овощей.

Белокочанную капусту нарезать шашками, положить в кипящий бульон или воду, довести до кипения, добавить нарезанный кубиками картофель и варить еще 10-15 минут. Затем соединить суп с отдельно сваренной кукурузой молочной зрелости, пассерованными овощами и свежими помидорами, добавить соль и снова довести до кипения.

При подаче суп рекомендуется посыпать зеленью петрушки или же укропа.

Суп из спаржи

На 0,5 кг спаржи: вода - 1 л, сливочное масло - 2 ст. ложки, мука - 1-2 ст. ложки, сахар - 0,5 ч. ложки, сок лимона - 1 ст. ложка, соль - 1 г, яйцо (желток) - 2 шт., молоко - 1/3 стакана.

Этот суп отличается прекрасным нежным вкусом и изысканным ароматом. Спаржу вначале следует хорошо промыть, срезать верхушки и поставить тушить в небольшом количестве воды. Оставшуюся спаржу отварить, не очищая, в слегка подсоленной воде, протереть сквозь сито, добавить туда сахар, оставшееся сливочное масло и тушеные верхушки спаржи. Дать еще раз закипеть. Снять суп с огня. Молоко смешать с желтками, приправить соком лимона и небольшим количеством соли.

Суп зеленый из кореньев с пирожками

Мясо - 600 г, репа - 100 г, морковь - 150 г, петрушка - 50 г, лук репчатый - 50 г, сельдерей - 50 г, зеленый горошек - 60 г, консервированные зеленые бобы - 60 г, цветная капуста - 500 г.;

для клецек: масло сливочное - 50 г, яйца - 3 шт., мука - 80 г, вода - 150 г. Для пирожков: мука - 450 г, масло (для теста) - 200 г, сметана - 200 г, соль - 10 г, капуста - 800 г, яйца - 4 шт., масло (для фарша) - 100 г.

Сварить мясной бульон. Все коренья нашинковать очень тонко (в виде спичек), обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Обрезки от кореньев положить в бульон и

варить вместе с мясом. Залить бульон в таком количестве, чтобы он только слегка покрывал коренья. Накрыть крышкой и держать на пару до тех пор, пока весь бульон не впитается в коренья.

Отдельно отварить в соленом кипятке разобранную на маленькие кочешки цветную капусту. Консервы зеленого горошка и зеленых бобов отцедить от сока.

Приготовление клецек. Вскипятить масло с водой, посолить, всыпать муку, размешать на огне, слегка остудить, втереть яйца по одному, готовое тесто брать на кончик ложки и опускать в соленый кипяток. Всплывшие на поверхность готовые клецки отцедить, сложить в миску, добавить жареные коренья, горошек, зеленые бобы, цветную капусту, залить горячим процеженным бульоном и подавать.

Приготовление пирожков. Муку с маслом порубить ножом, влить подсоленную сметану, быстро замесить тесто и поставить в холодильник.

Капусту мелко порубить, залить соленым кипятком и поставить варить. Когда капуста закипит, снять крышку на 5 минут, чтобы исчез специфический запах капусты. Доварить, закрыв крышкой, до мягкости, откинуть на дуршлаг, охладить, положить в полотняный мешочек и хорошо отжать. Выложить в миску, на капусту положить рубленные яйца, залить растопленным маслом и хорошо вымешать. Остывшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки, на половину кружков положить кучками фарш, остальными кружками накрыть их, края защипать, как у ватрушек, смазать пирожки разболтанным яйцом и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда пирожки подрумянятся и пропекутся, снять их с листа и подавать.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ СУПЫ

Супы картофельные готовят на мясном, костном, рыбном и грибном бульонах, а также на воде. Приготовляют суп из одного картофеля или с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий.

Отдельно к картофельным супам могут быть поданы пирожки, а к рыбным картофельным супам - расстегаи с вязигой или рыбой.

Суп картофельный постный

Картофель - 200 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 5 г, маргарин столовый - 5 г, зелень.

Коренья нарезать ломтиками или брусочками, репчатый лук нашинковать, добавить томат-пюре и все вместе спассеровать на сливочном маргарине или растительном масле. Картофель нарезать кубиками или брусочками.

В кипящий бульон или воду положить коренья, довести до кипения, добавить картофель и варить 15-20 минут. В конце варки суп посолить.

Суп картофельный с мясом

Мясо - 60 г, кости - 150 г, картофель - 225 г, морковь - 20 г, петрушка, сельдерей - 10 г, лук репчатый и порей - по 10 г, томат-пюре - 5 г, жир - 10 г, зелень - 2 г.

Коренья нарезать ломтиками или брусочками, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром. Картофель нарезать ломтиками, кубиками или брусочками.

В кипящий бульон заложить коренья, дать бульону закипеть, затем добавить картофель, специи и варить в течение 15-20 минут.

СУПЫ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Для приготовления супов с макаронными изделиями используют макароны, лапшу (промышленного или собственного производства), вермишель, ушки и суповые засыпки. Готовят эти супы на грибном, костном или мясном бульонах, с мясом, телячьей грудинкой, курицей, потрохами домашней птицы, кроликами, бараниной, со свежими или сушеными грибами.

Суп с лапшой домашней и курицей

Курица - 70 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, жир - 5 г, зелень; для лапши: мука - 35 г, яйца - 1/4 шт., вода - 7 г, соль.

Коренья и лук нарезать соломкой и спассеровать с жиром с жиром, снятым с бульона, или со сливочным маслом. Приготовить домашнюю лапшу, подсушить ее и просеять через сито.

В кипящий мясной бульон положить коренья, а после того, как бульон снова закипит, - лапшу. Для сохранения прозрачности супа лапшу сначала опустить на одну минуту в горячую воду, откинуть на сито и, когда вода стечет, переложить в бульон и варить 15-20 минут.

Подавать с куском курицы и зеленью.

Суп с лапшой и грибами

Грибы сушеные - 8 г, лук репчатый - 20 г, морковь - 5 г, петрушка - 3 г, масло подсолнечное рафинированное или маргарин столовый - 5 г, зелень;

для лапши: мука - 35 г, яйца - 1/4 шт., вода - 7 г, соль.

Приготовить суп, как описано выше. Сваренные грибы нашинковать и положить в суп при закладке лапши и лука. Заправить солью и перцем по вкусу.

Суп с лапшой и потрохами

Потроха домашней птицы - 95 г, морковь - 20 г, петрушка - 5

г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, масло сливочное, жир домашней птицы или маргарин столовый - 5 г, зелень;

для лапши: мука - 35 г, яйца - 1/4 шт., вода - 7 г, соль.

Обработанные потроха домашней птицы, кроме печенки, сварить; печенку сварить отдельно. Для ароматизации бульона добавить пучок зелени ("букет").

Морковь, петрушку, лук репчатый нарезать соломкой и спассеровать на жире. В процеженный кипящий бульон, полученный после варки потрохов, положить овощи, лапшу и варить до готовности при слабом кипении.

При подаче положить в тарелку прогретые в бульоне потроха (желудок, нарезанный ломтиками, печенку - кусочками, крылышки и шейку, нарубленные на кусочки), налить суп и посыпать зеленью.

Так же можно приготовить суп с вермишелью.

Суп из фасоли или гороха грибной с гренками

Фасоль или горох - 70 г, грибы сушеные - 8 г, лук - 30 г, маргарин столовый - 10 г, томат-пюре - 5 г, гренки.

Сваренную фасоль или сваренный горох соединить с грибным бульоном, добавить мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный на жире, соль, шинкованные грибы и варить 10-15 минут.

К супу подавать отдельно мелко нарезанные гренки из пшеничного хлеба.

Суп гороховый с бараниной

Баранина - 120 г, горох лущеный - 30 г, баранье сало (курдюк) - 20 г, лук репчатый - 15 г, картофель - 75 г, алыча - 15 г, барбарис сушеный - 10 г, шафран, зелень.

В кипящий бульон засыпать предварительно замоченный горох. За 20 минут до готовности супа добавить сырой крупно нарезанный репчатый лук, картофель, рубленый курдюк (баранье сало), алычу, барбарис и настой шафрана. Варить суп лучше в порционной посуде, в которой и подавать его на стол.

Суп гороховый с копченым гусем или уткой

Гусь или утка копченые - 50 г, горох лущеный - 70 г, мука - 10 г, жир - 10 г, лук репчатый - 40 г, гренки - 30 г, зелень.

Горох перебрать, промыть так же, как фасоль, и залить водой. Варить копченую птицу до тех пор, пока она не станет мягкой, а горох не разварится до пюреобразного состояния. Лук мелко нарезать, спассеровать на жире, снятом с бульона, и положить в суп за 15-20 минут до его готовности; одновременно заправить суп белым соусом и довести до вкуса.

При подаче положить в тарелку кусок птицы и посыпать суп зеленью. Отдельно к супу подать гренки из белого хлеба,

нарезанные мелкими кубиками.

Суп овощной мавританский

Капуста цветная - 50 г, морковь - 25 г, репа - 25 г, сельдерей - 10 г, картофель - 50 г, лук репчатый - 10 г и порей - 10 г, стручки фасоли - 20 г, стручки горошка - 20 г, помидоры свежие - 30 г, шпинат или зеленый салат - 10 г, жир - 10 г.

Корень и лук нашинковать соломкой и спассеровать с жиром. Цветную капусту разделить на отдельные кочешки, стручки фасоли нашинковать, стручки горошка (лопаточки), если они крупные, разрезать наискось на 2-3 части, картофель нарезать брусочками или дольками, помидоры - дольками.

В кипящий бульон заложить пассерованные коренья, а после вторичного закипания - остальные овощи и картофель в определенной последовательности, варить 15-20 минут. За 5-6 минут до окончания варки положить помидоры и довести суп до готовности.

Суп овощной со свиной головой

Свиная голова - 100 г, кости - 100 г, морковь - 20 г,

репа - 20 г, лук-порей - 30 г, капуста свежая - 80 г, картофель - 70 г, зелень - 2 г.

Разделанную свиную голову сварить. Морковь, репу и лук-порей нарезать ломтиками, слегка спассеровать с жиром. Капусту белокочанную нашинковать и заложить в горячий бульон, полученный от варки свиной головы. После закипания добавить коренья, а через 5-10 минут - картофель, нарезанный ломтиками, и варить при слабом кипении до готовности.

Суп черепаховый

В заключение супового раздела приводим весьма экзотический старинный рецепт. Не сказать, что на прилавках российских супермаркетов так уж много черепашьего мяса, но памятуя, что не так давно у нас не было и лягушатинки... Словом, если вам удалось изловить черепаху, то следует...

Отрубить голову и конечности черепахи, подвесить ее так, чтобы стекла кровь. Выпотрошить и тщательно многократно промыть холодной водой. Снять мясо с тушки, обровнять куски и нарезать их аккуратными маленькими ломтиками (бланкетами). Отварить ломтики в подсоленной воде в течение 3-4 часов. Извлечь ломтики из отвара, а в отвар положить кусок говядины, кусок телятины, курицу, телячью ножку и куски черепахи, оставшиеся от зачистки. Положить коренья и лук и варить до полной готовности всех мясных продуктов. Процедить отвар, положить в него ломтики отваренной черепахи и проварить еще 30-40 минут.

Приготовить настой из душистых трав (базилика, майорана,

петрушки, укропа, розмарина, мяты, мускатного цвета). Для этого в кастрюлю с кипящей мадерой (1 стакан) положить эти пряности, вскипятить, отставить с огня и дать настояться; затем процедить, влить настой в суп и довести до кипения.

Суп посолить, поперчить и подать его, положив в каждую тарелку несколько ломтиков черепахи.

Черепаховый суп для придания ему самой небольшой густоты можно заправить ложечкой картофельного крахмала, разведенного водой.

Существует не менее оригинальный рецепт супа, известного в старину под названием "ложночерепаховый". Он приготовлялся в точности так же, но вместо черепахи использовали телячью головку.

Суп из телячьей головы ("ложночерепаховый")

Голова телячья - 90 г, мясо для оттяжки - 30 г, яйца (белки) для оттяжки 1/5 шт., морковь - 50 г, репа - 40 г, петрушка - 15 г, сельдерей - 10 г, лук саженец - 25 г, шампиньоны - 25 г, вино - 15 г, крахмал картофельный - 5 г, тимьян - 0,1 г, майоран - 0,1 г, мускатный орех - 0,1, перец горошком - 0,05 г.

С телячьей головы снять кожу вместе с мясом, хорошо промыть, залить холодной водой (чтобы мясо было только покрыто) и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо накрыть влажной марлей, охладить и хранить в холодильнике.

Одновременно из предварительно измельченных и затем обжаренных в жарочном шкафу телячьих костей сварить коричневый бульон. Варить бульон следует при слабом кипении в течение 2,5-3 часов, удаляя с поверхности пену и жир. К этому бульону добавить бульон, полученный при варке телячьей головы, процедить его и осветлить. За 10-15 минут до окончания варки в бульон добавить специи. Готовый бульон еще раз процедить, влить в него картофельный крахмал, разведенный охлажденным бульоном, вино (желательно мадеру) и вновь нагреть до кипения. Хранить бульон на водяной бане.

Для приготовления гарнира коренья нарезать дольками или вырезать из них специальной выемкой шарики; целые головки мелкого лука-севка очистить и все вместе слегка спассеровать. Коренья и лук залить прозрачным бульоном так, чтобы они были только покрыты, и варить в закрытой посуде в течение 20-30 минут при слабом кипении. Отдельно отварить шампиньоны.

При подаче в тарелку положить кусочки прогретого в бульоне мяса, овощи вместе с бульоном, в котором они варились, шампиньоны и налить прозрачный коричневый бульон.

Суп из телячьей головы с фаршированными яйцами

Телячья голова - 1 шт., мясо лопатки - 1,5 кг, масло - 100 г, лук репчатый - 50 г, морковь, петрушка, сельдерей - по 50 г, соль по вкусу, картофельная мука - 100 г, маслины - 50 г.

Мясо отделить от костей. Из костей сварить бульон. Мясо порезать небольшими кусками, обжарить на сковороде в духовке, хорошо подрумянив.

Когда мясо будет красным, опустить его в костный бульон и варить на небольшом огне 2-3 часа, т.е. до тех пор, пока бульон не станет красным.

Из телячьей головы вынуть язык и мозг. Язык и голову (из телячьей головы удалить кости) сварить в несоленой воде. Мозг сварить в соленой воде. Лук и коренья крупно порезать и потушить в небольшом количестве бульона с кусочками масла. Сваренную голову промыть в холодной воде, порезать довольно крупными кусками. Мозг порезать тонкими ломтиками. Все соединить, добавить тушеные коренья и очищенные от косточек маслины. Положить все в кастрюлю, залить бульоном, процеженным через марлю, добавить картофельную муку, разведенную 150 г холодного бульона, хорошо размешать, прокипятить и подавать.

Вместо пирожков к супу подаются фаршированные яйца, запанированные в яйцах и сухарях и обжаренные во фритюре. Для этого сварить вкрутую яйца по числу обедающих (по одному яйцу на порцию). Горячие сваренные яйца положить в холодную воду, чтобы при очистке хорошо отходила скорлупа, разрезать их пополам вдоль, из каждой половинки вынуть желтки, протереть через дуршлаг, смешать с кусочком сливочного масла и рубленной зеленью петрушки. Посолить, поперчить по вкусу, заполнить этим фаршем половинки яиц, соединить их так, чтобы получились целые яйца, хорошо прижать, чтобы начинка их слепила. Обвалять яйца в разболтанном яйце и сухарях, снова обмакнуть в яйцо и сухари, затем опустить в кипящий фритюр и обжарить со всех сторон.

Суп раковый

Севрюга, белуга или осетрина - 123 г, головизна - 75 г, кости рыбные - 75 г, морковь - 40 г, петрушка - 30 г, сельдерей - 10 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное - 25 г, раки мелкие - 3 шт., томат-пюре - 5 г, лавровый лист, перец, зелень;

для кнельной массы: судак (филе) - 50 г, молоко - 50 г, хлеб пшеничный (мякиш) - 10 г, яйца (белки) - 13 г.

Этот суп может стать настоящим праздничным блюдом, поскольку в его состав входят нарезанные виде гребешков пассерованные коренья (петрушка, сельдерей, морковь), репчатый лук, сваренная звеном севрюга или осетрина, либо куском белуга,

а также фаршированные раки, кнели, очищенные раковые шейки, клешни и раковое масло.

При изготовлении этого супа в небольших количествах, полуфабрикаты сохраняют в охлажденном виде. Можно перед подачей положить в порционную миску спассерованные овощи, кусок рыбы, кусочки хрящей, фаршированные раки, раковые шейки, клешни, кнели и раковое масло. Продукты следует залить бульоном и варить на слабом огне 10-15 минут. Подавать суп надо в той же миске, в которой он варился, положить отдельно сваренные кнели и посыпать зеленью.

Если приготовляют большое количество порций, то коренья и лук, слегка спассеровав, следует положить в кипящий бульон и варить 15-20 минут. Через 5-10 минут после начала варки положить фаршированные раки, добавить специи (лавровый лист, перец), раковое масло, а за 2-3 минуты до окончания варки супа положить кнели, предварительно отдельно сваренные.

Перед подачей в тарелку положить прогретые в бульоне: кусок рыбы, нарезанные хрящи, раковые шейки и клешни, налить суп и посыпать зеленью.

Обработка раков. У раков, сваренных в подсоленной воде, отделить шейки, клешни и очистить их. Панцири освободить от внутренностей, обмыть, наполнить специально приготовленной кнельной массой и варить в бульоне или подсоленной воде в течение 10-12 минут.

Приготовление кнельной массы. Мякоть судака и пшеничный хлеб, размоченный в молоке, пропустить два - три раза через мясорубку с мелкой решеткой, а затем пропустить через протирочную машину или протереть через частое сито. К протертой массе добавить яйца и хорошо выбить лопаткой, понемногу добавляя молоко. После этого массу посолить.

Приготовление кнелей. Кнели приготовить из той же кнельной массы, которой наполняют раков. Массу выпустить в форме раковых шеек из бумажной трубочки на противень, смазанный жиром. После этого налить воду или бульон и варить 5-6 минут при 85-90 С(. Готовые кнели хранить в кастрюле с бульоном.

Приготовление ракового масла. В растопленное сливочное масло положить подсушенную кожицу сваренных раков, растолченную в ступке, и, перемешивая, прогреть на слабом огне 10-15 минут (до тех пор, пока масло не окрасится в оранжевый цвет). После этого масло залить горячей водой, вскипятить и дать отстояться в течение 25-30 минут. Затем с поверхности воды снять масло, процедить и охладить.

Суп из раков и крокеты под соусом бешамель

Мясо - 500 г, раки - 20 шт., судак - 600 г, мука - 100 г, масло сливочное - 200 г, яйца (желток) - 3 шт., сливки - 150 г.; для крокетов: масло - 100 г, мука - 100 г, кипящее молоко - 400 г, яйца (желток) - 1 шт., отварная рыба 200 г, зелень петрушки и укропа - по 5 г, соль и перец по вкусу.

Приготовить бульон из мяса без репчатого лука и кореньев. Отдельно сварить раков в соленой воде, остудить и выбрать мясо из клешней и шеек.

Рыбу пропустить 3 раза через мясорубку с частой решеткой и, размешивая фарш, постепенно влить сливки, посолить. Этой массой нафаршировать половину рачьих каркасов, а из остальных вынуть глаза и, тщательно удалив все внутренности, приготовить раковое масло: каркасы мелко истолочь в ступке со 100 г масла, прожарить немного, влить 2-3 стакана воды, прокипятить, процедить сквозь полотняный мешочек, остудить в холодильнике, чтобы поднявшееся на поверхность масло было легко снять. Нафаршированные каркасы отварить отдельно в воде.

Приготовить белый соус из 100 г муки и 100 г масла, разбавить его всем количеством бульона, проварить. Добавить очищенных раков и вареные фаршированные каркасы. За 5 минут до подачи желтки растереть с раковым маслом, влить 1/2 стакана сливок, немного горячего бульона, заправить этой смесью суп и не кипятить.

Приготовление крокетов. Растереть муку с маслом, посолить и разбавить кипящим молоком. Проварить до густоты, остудить, размешать с сырым желтком, соединить с вареной рыбой, порезанной мелкими кубиками, с зеленью и перцем. Посолить. Разложить на плоской тарелке, хорошо остудить, сформовать шарики величиной с грецкий орех, обвалять их в муке, затем в яйце и сухарях. Пожарить в кипящем фритюре.

Зеленый суп с крокетами из яиц

Мясо - 1 кг, вода - 2,5 л, масло сливочное - 60 г, сметана - 250 г, яйца (желток) - 2 шт., щавель - 500 г, лук репчатый - 50 г, петрушка - 10 г, репа 5 г, морковь - 50 г, мука - 25 г, соль по вкусу.

Для крокетов: яйца - 6 шт., молоко - 150 г, мука - 25 г, масло сливочное 20 г, зелень петрушки и укропа - по - 10 г, соль и перец по вкусу, яйца (для панировки) - 2 шт., сухари панировочные - 140 г, смалец для жаренья - 1,5 стакана.

Мясо обмыть, порезать на небольшие куски. Кости вырезать и положить на дно кастрюли, на них положить мясо, залить водой и поставить кастрюлю на сильный огонь. Когда бульон закипит, снять пену. Очищенные коренья и лук порезать, обжарить в масле до золотистого цвета, опустить в бульон, посолить, дать ему

вскипеть, после чего уменьшить огонь и держать бульон на слабом огне 3 часа, не давая ему кипеть, иначе он будет мутным.

Когда мясо совершенно выварится, вынуть его из бульона, бульон процедить.

Стебли щавеля отрезать от листьев, выложить в маленькую кастрюльку, добавить 1 чайную ложку масла, накрыть крышкой и тушить до мягкости. Затем протереть через дуршлаг и смешать сок с мукой, растертой с маслом, вскипятить. Лук мелко порезать, поджарить в масле, добавить мелко порезанные листья щавеля, потушить под крышкой до мягкости, соединить с соусом, приготовленным из сока стеблей щавеля, развести всем количеством бульона, вскипятить. После этого поставить кастрюлю с супом на сковороду с кипящей водой, заправить суп сметаной, размешанной с желтками: и не давать кипеть. Перед подачей опустить в суп - 20 г сливочного масла. Подать к супу крокеты из яиц.

Приготовление крокетов из яиц. Муку и масло посолить, растереть, залить 3/4 стакана молока. Кипятить до густоты. Добавить мелко нарезанные сваренные вкрутую яйца, поперчить, смешать с зеленью. Массу размазать по плоской тарелке и поставить на холод, чтобы она хорошо застыла. Застывшую массу нарезать ровными квадратиками, скатать в шарики, обвалять в муке, затем во взболтанных яйцах и сухарях. Погрузить крокеты в растопленный смалец и обжарить до золотистого цвета. Уложить пирамидой на плоской тарелке и подать горячими.

Пити (азербайджанский гороховый суп)

Многие наши читатели нас неправильно поймут, если в нашей книге мы пропустим некоторые блюда, происхождение которых не принадлежит нашему народу, но с исключительным удовольствием принято им. К их числу относятся супы пити и харчо, вторые блюда: хашлама и логман, шашлыки и пловы, которые весьма популярны как на своей исторической родине, так и в России.

Пити - это исключительно кавказское блюдо типа соуса из баранины и гороха. Наподобие пити готовят несколько видов армянских гороховых супов, однако мы расскажет о том, как его готовят в Азербайджане. Если пити приготовить жидковатым, его можно есть ложкой, если крутоватым - то вилкой. Вкусовые качества баранины в этом блюде проявляются с исключительной полнотой.

Это блюдо начинается с гороха, (нешлифованных шишковатых, пленчатых горошин с острым носиком), который называются "нохудом", и в России продается обычно на рынках или иногда встречаются в супермаркетах в импортном

исполнении. Брать для пити обычный шлифованный горох мы не рекомендуем, так как он быстро разваривается и превращается в кашу.

Горох-нохуд заливается в кастрюльке с верхом холодной водой и оставляется так на ночь. За это время он впитает в себя достаточно влаги, размокнет и разбухнет.

После этого приступаем к варке баранины. В бульон годятся любые куски баранины с костями: грудинка, шея, голяшки. В идеале все это варится в порционном горшочке вместе с горохом около 30-40 минут. Примерно за 20 минут до готовности добавить сырой нарезанный чесночком репчатый лук, специи, некрупный, равного размера картофель, алычу, рубленое курдючное сало и крепкий раствор шафрана или томата-пасты. Подают пити в тех же горшочках, добавив специи.

В домашних условиях можно горшочки заменить кастрюлей и подавать в тарелках. Учитывая, насколько сложно достать сушеную алычу за пределами Азербайджана, можно порекомендовать повару, приступающему к изготовлению этого вкусного и питательного блюда, заменить алычу кусочками лимона, который придаст пити характерную кислинку. Едят пити исключительно в обжигающе горячем виде.

На 1 порцию: баранина - 150, горох-нохуд крупный - 50 г, сало курдючное 20 г, лук репчатый - 15 г, картофель - 150 г, алыча свежая - 20 или алыча сушеная - 10 г, шафран -0,1 г, или томат-пюре - 10 г, или помидоры свежие - 50 г, перец, имбирь - по вкусу.

Чихиртма - кавказский суп из куриных потрохов

Подготовленные и промытые куриные потрошки потушить в масле с нарезанным луком и мукой до мягкости.

Добавить 50 г кипятка и тушить 10 минут.

Залить остальным кипятком, добавить кинзу и прокипятить.

Через 15 минут удалить зелень, посолить, поперчить и добавить уксус.

Заправить при непрерывном помешивании разведенными в небольшом количестве бульона яйцами. Довести суп до кипения (но не кипятить).

1,5 л воды, потроха 1 курицы, 400 г репчатого лука, 1 ст. ложка пшеничной муки, 3 ст. ложки топленого масла, 4 яйца, 4 веточки кинзы, винный уксус, перец, корица, соль.

Кюфта бозбаш (азербайджанский гороховый суп с фрикадельками)

Баранина - 1000 г, рис -50 г, сало курдючное - 20 г, алыча свежая - 20 г или сушеная 10 г, горох - 50 г, картофель 150 г, лук репчатый -50 г, шафран 0,1 г, перец молотый 0,1, мята сушеная -

5 г, соль.

Несмотря на то, что представляем это блюдо как "суп с фрикадельками", на самом же деле это конечно, не фрикадельки, а фрикадели, даже можно сказать "фрикаделины". Крупные мясо-рисовые шарики, в сердцевине каждого из которых заложена крупная кислая ягода алычи.

Вначале мякоть баранины надо отделить от костей и сварить костный бульон с горохом. Мякоть баранины зачистить от жилок и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, соединить с рисом, солью, специями, хорошенько вымесить и сформовать крупные (с детский кулачок величиной) шарики, закатывая в каждый несколько штук сушеной алычи. Мясные шарики, картофель и мелко шинкованный лук ввести в бульон, затем за 10-15 мин до готовности добавить мелко нарезанное курдючное сало, соль, перец и настой шафрана. Подают кюфту, слегка присыпав зеленью.

Суп-харчо

Говядины - 500 г, лука репчатого - 3-4 головки, риса- 1/2 стакана, помидоров-500 г, или томата-пюре 1/2 стакана, зелени кинзы и петрушки- по 8 веточек; ткемали или кислый лаваш, сухие хмели-сунели (смесь высушенных и промолотых пряных трав), чеснок и соль--по вкусу.

Суп харчо - это рисовый суп,, приготовляемый исключительно на основе бульона из жирной говядины. Грудинка тут будет как нельзя кстати.

Жирную говядину (грудинку) обмыть, нарезать маленькими кусками, положить в кастрюлю, залить 8-10 стаканами холодной воды и поставить варить до полуготовности мяса. До закипания надо снимать образующуюся пену, затем убавить огонь и варить до готовности.

В отдельную кастрюлю положить мелко нарезанный репчатый лук, добавить жир, снятый с мясного бульона и тушить 10 минут. Затем вынуть мясо из бульона, положить в кастрюлю с тушеным луком, закрыть крышкой и тушить 15-20 минут. Потом добавить пюре из помидоров (пюре можно заменить помидорами предварительно сваренными и протертыми через сито, или же очищенными от кожицы и нарезанными ломтиками) и продолжать тушение еще 10-15 минут, после чего залить процеженным бульоном и, как только суп закипит, положить рис и продолжать жарку.

За 10 минут до окончания варки добавить толченый чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы, укропа, сухие сунели, душистый перец (горошком), лавровый лист и соль. Из готового супа лавровый лист удалить.

Этот суп можно варить и с томатом-пюре, можно также подкислить винным уксусом, но в этом случае не добавляется ткемали или тклапи. В чистом виде суп готовится без картофеля, но полагаем, что 1-2 крупно нарезанных картофелины вкуса его не ухудшат.

Подавая на стол, харчо надо посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы или петрушки.

Борщ

Борщ - это, наверное, наиболее распространенное блюдо славянской кухни. Этот вид овощных супов получил свое название по имени овоща, обычной свеклы (бурака), которая по-старославянски называлась "бърщь" и которая является обязательной составной частью этого блюда. Борщ без бурака - не борщ, хотя бы и были соблюдены все его остальные составляющие. Не исключением являются и борщи зеленые, которые готовятся совершенно по иному.

За прошедшие века борщ завоевал всемирную славу. Кулинары изобрели кроме украинского борща, считающегося классическим образцом, еще и московский, сибирский, белорусский, польский, кишиневский и другие борщи, каждый из которых, по-своему хорош и отражает те или иные национальные и географические особенности народности, местности.

Борщи варят на мясном бульоне, а также с ветчиной, копченой грудинкой, шпиком, сосисками, уткой, гусем. Порой варят его и на рыбном бульоне, и с головизной. Борщ можно варить с грибами, черносливом, сушеными фруктами или только с овощами.

Основную массу овощей в борще составляют капуста и столовая свекла; кроме того, в борщ кладут морковь, лук, петрушку, сельдерей, томат-пюре или помидоры. Капусту можно заменить свекольной ботвой, листьями ревеня, шпинатом, щавелем, борщевиком и т. п. В некоторые виды борща кладут картофель. Чтобы в борще сохранился цвет свеклы, а также для улучшения вкуса добавляют уксус, кислый квас, лимонную кислоту, рассол капусты или помидоры. Перед подачей борщи посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

В зависимости от сочетания продуктов или от формы нарезанных овощей борщ называется по-разному: украинским, московским, флотским и т.д. Борщ украинский варят со свиным салом и картофелем; в московский борщ перед подачей кладут говядину, ветчину и сосиски; для флотского борща (который традиционно варится с беконом) овощи нарезают ломтиками, а для всех остальных - соломкой.

Поразительный вкусовой букет борща обеспечивает ему на

протяжении многих лет самые высокие оценки публики в весьма престижных зарубежных русских ресторанах. И это неудивительног, ведь в его состав входят 18-20 различных продуктов и приправ.

Как правило, борщи готовят на крепком мясо-костном бульоне. Лучше всего подходит говяжья грудинка, но и ей будет сиротливо без хорошей мозговой или сахарной косточки. Бульон с мясом и костями варят 3-4 часа. К концу варки в борще должно оставаться не более 300-350 г чистого бульона на порцию, поэтому воды в начале варки следует брать по крайней мере вдвое больше. Борщ можно готовить также на гусином или курином бульоне. Добавлять другое мясо в борщ не следует.

Особенностью подготовки овощной части борща является предварительная раздельная обработка овощей. Свеклу, например, тушат отдельно от других овощей, предварительно сбрызнув ее уксусом или добавив лимонную кислоту либо лимонный сок, чтобы сохранить красный цвет. Иногда свеклу пекут или варят до полуготовности в кожуре, затем очищают, режут и кладут в бульон.

Мелко нарезанный лук, нарезанные соломкой морковь, петрушку пассеруют вместе в течение 15-20 минут, перед окончанием пассерования в овощи добавляют томат-пюре или мелко нарезанные помидоры и продолжают пассеровать до тех пор, пока жир не окрасится в цвет помидоров.

Очень важно соблюдать последовательность закладки овощей в бульон - в зависимости от продолжительности варки. Картофель, как правило, закладывают за 30 минут до готовности борща, капусту - за 20 минут, тушеную свеклу и пассерованные овощи - за 15 минут, пряности - за 5-7 минут, чеснок - за 2 минуты.

Необходимо помнить, что при пассеровании, тушении и варке овощей и кореньев в открытой посуде улетучиваются ароматические вещества, а при сильном кипении бульона жиры омыляются, и бульон приобретает мутный цвет, неприятный запах и вкус, а поэтому варить, пассеровать и тушить овощи нужно только в закрытой посуде при слабом кипении.

Основной вид заправки для украинского борща - свиное сало. Его толкут или растирают в ступке с чесноком, луком и зеленью петрушки и заправляют им борщ за 2-3 минуты до его готовности.

Отдельные борщи для придания им своеобразного кисловатого вкуса готовят не только на воде, а и на квасе, соке квашеной свеклы, свекольном настое, добавляя их, когда сварилось мясо, в готовый бульон и стараясь не подвергать длительному кипячению. В конце раздела приводятся рецепты

приготовления квасов для борщей, свекольников и окрошек.

Усилить красный цвет борща можно настоем свеклы. Для его приготовления нужно использовать свеклу наиболее яркой окраски. Свеклу для этого следует нарезать тонкими ломтиками или натереть на терке, залить горячим бульоном или водой (2 л на 1 кг свеклы), добавить 30 г уксуса, довести до кипения, настоять 30-40 минут и процедить.

Некоторые виды борщей заправляют поджаренной мукой для придания жидкости более густой консистенции. При подаче на стол в борщ кладут по вкусу сметану, зелень укропа, петрушки.

Примерную рецептуру смотрите на примере русского борща.

Борщ русский

Для бульона: на 1 кг грудинки - 500 г костей, 4 л воды.

Для борща: свекла - 200 г, капуста - 300 г, морковь - 50 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 1 головка, томат-пюре - 50 г, мука - 25 г, маргарин столовый - 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 8 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Для заправки: сало - 50 г, чеснок - 10 г, зелень измельченная, соль, перец черный.

Первый способ

Пока варится бульон, свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, надо потушить в закрытом котле с добавлением жира, томата-пюре, сахара. Для сохранения окраски свеклы (в зависимости от кондиции) можно добавлять 2-3 г уксуса (но не эссенции). Чтобы свекла не пригорела, ее перемешивают, доливая по мере надобности бульон или воду.

Тушить свеклу нужно сначала на сильном огне, а когда она закипит и осядет, нагрев надо уменьшить и поддерживать лишь слабое кипение. Зрелую свеклу следует тушить 30-40 минут, молодую 10-15 минут. Настругать свежую капусту тоненькой соломкой (полосками примерно по 5 мм) В котел с кипящим бульоном положить капусту, довести содержимое котла до кипения, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук и варить борщ 20-30 минут. Затем положить нарезанный брусочками картофель и варить до готовности. За 5-10 минут до окончания варки борщ можно заправить белым соусом, положить специи (лавровый лист, перец), посолить.

Для заправки перед разлитием борща по тарелкам, на дно их кладут украинскую заправку из сала, растертого с чесноком.

Борщ с квашеной капустой варят так же, но капусту предварительно следует потушить с жиром. Капусту надо будет отжать, а если она очень кислая, то и промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, добавить жир, немного бульона или воды, чтобы капуста не пригорела, затем закрыть крышкой и тушить

1,5-2,5 часа.

Чтобы придать борщу соответствующую окраску, приготовляют свекольный настой. Для этого хорошо промытые клубни свеклы нужно мелко нарезать или натереть на терке, положить в посуду с горячим бульоном (1 л на 500 г свеклы), добавить уксус, кислый квас или рассол от квашеных овощей и довести до кипения. Затем настой выдержать на борту плиты в течение 15-20 минут, после чего процедить. Перед подачей в тарелку с борщом добавить одну столовую ложку настоя или влить необходимое количество его в котел перед подачей борща.

Борщ зеленый

Свекла - 60 г, картофель - 100 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 10 г, лук зеленый - 15 г, щавель - 50 г, шпинат - 50 г, мука - 3 г, томат-пюре - 15 г, маргарин столовый - 10 г, сахар - 3 г, уксус 3%-ный - 5 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Свеклу нарезать соломкой, посыпать солью, добавить уксус, перемешать, положить в посуду, добавить жир, собранный с бульона, томат-пюре, сахар, соль, уксус и тушить до готовности. Морковь, петрушку и репчатый лук, нарезанные соломкой, спассеровать на жире.

В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный дольками, вновь довести до кипения, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и варить борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в борщ положить нарезанные листики щавеля, шпината, зеленый лук и заправить белым соусом и специями (лавровый лист, перец).

Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Борщ с ботвой свеклы (летний)

Свекла с ботвой - 100 г, картофель - 80 г, морковь - 20 г, петрушка - 10 г, лук-порей или лук репчатый - 20 г, кабачки - 50 г, помидоры - 40 или томат-пюре - 15 г, маргарин столовый - 10 г, уксус 3%-ный - 3 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Подготовленные коренья и лук нарезать ломтиками, черешки свеклы кусочками размером 2-3 см и все вместе спассеровать с жиром. Промытые листья свекольной ботвы разрезать на части. Кабачки и картофель очистить от кожицы и нарезать ломтиками. В кипящую воду, овощной отвар или мясной бульон положить пассерованные овощи, довести до кипения, добавить листья свекольной ботвы, картофель и варить 15-20 минут. За 8-10 минут до окончания варки положить нарезанные кабачки, помидоры, соль и специи (лавровый лист, перец). Заправить борщ уксусом.

Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Борщ киевский

Говядина - 30 г, баранина - 30 г, свекла - 60 г, капуста - 80 г, картофель - 70 г, фасоль - 10 г, морковь - 10 г, корень сельдерея - 5 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 15 г, помидоры - 80 г или томат-пюре - 15 г, яблоки моченые - 20 г, квас свекольный - 100 г, сало-шпик - 5 г, масло топленое - 10 г, сахар - 5 г, сметана - 15 г, перец душистый горошком, лавровый лист, соль, зелень петрушки, укропа.

Говядину залить свекольным квасом, водой и варить до готовности.

Помидоры нарезать, припустить на топленом масле и протереть через сито.

Нарезанную соломкой свеклу тушить в бульоне с мелко нарубленной бараниной.

Репчатый лук и коренья нарезать соломкой и спассеровать на жире, снятом с бульона.

В бульон положить нарезанный кубиками картофель, шинкованую капусту и варить 5-7 минут, затем добавить спассерованные коренья, тушенную с бараниной свеклу, протертые помидоры, нарезанные моченые яблоки, предварительно отваренную фасоль, растертое с сырым репчатым луком и зеленью сало-шпик, лавровый лист, душистый перец горошком, сахар, соль, свекольный квас. При подаче в тарелку положить сметану и посыпать зеленью.

Примечание: В конце варки в борщ вместе с заправкой можно добавить немного нарезанного соломкой сладкого (болгарского) перца, который витаминизирует и ароматизирует борщ.

Постный борщ с грибами и квашеной капустой

Свекла - 120 г, капуста квашеная - 60 г, грибы белые сушеные - 15 г, лук репчатый - 30 г, морковь - 15 г, мука - 5 г, масло растительное - 25 г, томат-паста - 25 г, перец горошком, лавровый лист, соль, зелень петрушки.

Известно, что Христос был предан в среду, а распят в пятницу, поэтому эти два дня в неделю являются постными для всех православных христиан. Это не значит, что рацион питания становится намного скуднее, он получается лишь немного менее калорийным.

Хорошо промытые сушеные грибы отварить до мягкости. Нашинкованные соломкой квашеную капусту, морковь, лук, свеклу спассеровать, в конце пассерования добавить муку. Готовые овощи залить грибным бульоном, добавить томат-пасту, перец горошком и лавровый лист. Грибы порезать, обжарить в растительном масле, положить в борщ и варить все вместе 30 минут. Перед подачей подкрасить борщ тертой вареной свеклой и

довести до кипения. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Примечание: В борщ на грибном бульоне вареные нашинкованные грибы кладут вместе с поджаренными овощами.

Квас свекольный для борща

На 10 л кваса: свекла - 4 кг, вода - 12 л.

Свеклу очистить и промыть. Часть свеклы (1,5 кг) нарезать ломтиками, уложить их вперемешку с целой свеклой, залить холодной кипяченой водой и поставить в темное место для брожения. По окончании процесса брожения перенести квас в холодное место, и через 13-15 часов он готов. По мере использования его нужно доливать холодной кипяченой водой (4-5 раз) и периодически удалять плесень.

Квас-сыровец из сухарей к борщам, свекольникам, окрошкам

На 10 л кваса: сухари ржаные - 2 кг, мука ржаная - 400 г, вода - 15 л, дрожжи - 40 г.

Черствый ржаной хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовом шкафу.

Часть муки (2/3 по рецептуре) заварить вместе с хлебными сухарями кипятком, посуду накрыть тканью и оставить на сутки. Одновременно оставшуюся муку развести теплой кипяченой водой, добавить дрожжи и также оставить на сутки для брожения. Полученную опару влить в подготовленную смесь сухарей, муки и воды, хорошо перемешать и развести указанным в рецептуре количеством кипяченой воды. Через несколько дней квас готов.

Хранить его нужно в прохладном месте, доливая по мере использования кипяченой водой.

Щи русские

С незапамятных времен на Руси щи были самым распространенным горячим блюдом, входя в обычный повседневный рацион крестьянина. Их высокая питательная ценность была общеизвестной. Хорошие наваристые щи считались очень "прочной" обеденной пищей для сельского работника, пищей которая обеспечивала заряд бодрости для работы на весь день. Приготовлялись они и с мясом, и с осетриной (каковая не была в редкостью в наших реках в старину), и со снетками, и с яйцом, ветчиной и др. Такое широкое разнообразие добавок и отличные вкусовые качества, снискали им широкую популярность.

Настоящие щи включают в себя как обязательные следующие основные составляющие: капусту, морковь, лук, мясо, грибы, сметану. Щи приготовляют на мясном, рыбном и грибном бульонах и на воде. На рыбном бульоне чаще всего готовят щи из квашеной капусты. В качестве специй добавляются петрушка, черный перец горошком, лавровый лист, дольки чеснока.

Основной и преобладающей частью овощного гарнира в щах является свежая или квашеная белокочанная капуста, а также молодая капустная рассада. Кроме этого для приготовления щей используют крапиву, щавель и шпинат.

Мясные щи подают с кусочком мяса, рыбные - с кусочком рыбы, а грибные - с грибами; в щи из крапивы или щавеля добавляют яйца, сваренные вкрутую. Перед подачей в тарелку со щами кладут сметану или сметану подают в соуснике; посыпают и мелко нарезанной зеленью.

К щам из свежей капусты можно подать ватрушки с творогом или пирожки; к щам из квашеной капусты - крупеник, кашу гречневую рассыпчатую или кулебяку с гречневой кашей. Основную рецептуру предлагаем по рецепту "Щи русские".

Щи русские

Для бульона: га 1 кг говяжьей грудинки - 3-4 л воды.

Капуста - 160 г, репа - 15 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, лук-порей - 10 г, помидоры - 45 г, мука - 3 г, маргарин столовый - 10 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Коренья (репу, морковь, петрушку) и лук (репчатый и порей) нарезать дольками или брусочками и вместе спассеровать с жиром. Капусту нарезать шашками по 2-3 см, а раннюю (вместе с кочерыжкой) - дольками по 5-6 см. Некоторые поздние сорта белокочанной капусты придают щам неприятный запах и горьковатый привкус, такую капусту перед закладкой погружают на 2-3 минуты в кипяток.

В кипящий бульон или воду положить капусту, довести до кипения, добавить коренья, "букет" и варить 30-40 минут. За 5-10 минут до окончания варки заправить щи процеженным белым соусом, солью, специями (лавровый лист, перец), пассерованным томатом-пюре или помидорами, нарезанными ломтиками.

Поскольку щи из свежей капусты сами по себе обладают нежным вкусом и тонким ароматом, ограничьте количество специй.

Щи из свежей капусты можно приготовить и без белого соуса.

Подавать щи со сметаной и зеленью.

Так же можно приготовить щи из савойской капусты.

Примечение: к щам из свежей капусты (как и к борщам) очень хорошо подавать в качестве "сопровождения" ватрушки с творогом или пирожки; а вот к щам из квашеной капусты - крупеник, гречневую рассыпчатую кашу или кулебяку.

Щи суточные

На 1 порцию: мясо - 250 г, кости - 150 г, капуста квашеная - 150 г, морковь - 25 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 20 г,

томат-пюре - 20 г, мука - 5 г, масло топленое - 152 г, сметана - 10 г, яйцо - 1 шт., зелень, лавровый лист, перец черный молотый, соль.

Первый способ

Суточные щи готовятся по старинному рецепту и отличаются от щей, приготовленных обычным способом тем, что капуста в результате продолжительности тепловой обработки становится красноватой, совершенно мягкой и приобретает сладковатый привкус.

Для мясных суточных щей лучше использовать говяжью грудинку (не обваленную), куски которой предварительно сварить в бульоне примерно на 2/3 готовности.

Овощи и квашеную капусту подготовить так же, как описано выше, с той разницей, что капусту надо мелко нарубить и тушить 3-4 часа. Чем мягче капуста после тушения, тем лучше вкус суточных щей.

Потушив капусту в течение столь длительного времени, можно заложить ее в бульон, а вместе с ней не забыть положить порезанные куски грудинки (без реберных костей) и варить в течение часа. За 20-30 минут до окончания варки ввести пассерованные овощи, пучок зелени, лавровый лист, черный перец горошком, соль, пассерованную муку и варить при слабом кипении в закрытой посуде.

Затем старинный рецепт рекомендует переложить все в глиняный "муравленный" (т.е. глазированный горшок) горшок, добавить рубленый чеснок, заклеить горшок лепешкой из слоеного или пресного теста, смазать ее яйцом и запекать в русской печи в течение 15-20 минут. Затем горшок вынуть, закутать и поставить в холодное место на сутки.

На следующий день щи разогреть, отдельно подать гречневую кашу, крупеник или кулебяку с гречневой кашей.

Желающий приготовить суточные щи в современных условиях, вполне может заменить пчеь на духовку, а муравленный горшок на толстостенную чугунную емкость (вроде утятницы). В остальном же суточные щи на то и суточные, что готовятся ровно сутки. Но и вкус у них совершенно особенный, за что они пользовались большим спросом в старорусских трактирах.

Щи из капустной рассады

Капустная рассада и картофель- по 100 г, морковь и лук- по 20 г, петрушка - 5 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 10 г, сметана - 10 г, зелень.

Коренья и лук нарезать дольками или брусочками и спассеровать на жире. Перебранную и промытую капустную

рассаду разрезать поперек на 2-3 части. Для удаления привкуса горечи рассаду погрузить на 1-2 минуты в кипяток и откинуть на сито, чтобы стекла вода.

В кипящий бульон или воду заложить капустную рассаду, нарезанный брусочками картофель, пассерованные коренья и варить 25-30 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавить белый соус.

В щи можно положить слегка спассерованный зеленый лук, нарезанный кусочками длиной 2-2,5 см.

Подавать со сметаной и зеленью.

Щи, приготовляемые без картофеля, следует заправлять поджаренной мукой.

При варке щей надо помнить, что квашеную капусту кладут в холодный бульон (или воду), а тушенную - в кипящий.

Щи зеленые из крапивы

Крапива - 160 г, щавель - 50 г, морковь - 5 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г, лук зеленый - 15 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 10 г, яйца - 1/2 шт., сметана - 15 г, лавровый лист, перец, гвоздика, зелень.

В летний день из обычной крапивы можно приготовить прекрасные блюда, отличающиеся изысканным вкусом и большой питательностью. Попробуйте ввести в свой рацион жгучую жительницу российских оврагов, однако не берите крапиву, растущую по обочинам оживленных шоссе и старые оргубевшие растения.

Перебранную и промытую молодую крапиву погрузить на 2-3 минуты в кипяток, откинуть на сито, пропустить через мясорубку и тушить с жиром 10-15 минут.

Коренья нарезать кубиками, лук репчатый нарубить, все спассеровать на жире. За 2-3 минуты до окончания пассерования добавить мелко нарезанный зеленый лук.

В кипящий бульон или воду положить крапиву, пассерованные овощи, "букет" и варить 20-25 минут. За 10 минут до окончания варки добавить белый соус, нарезанные листики свежего щавеля, соль, лавровый лист, перец, гвоздику (2-3 шт. на 10 порций).

Свежий щавель можно заменить консервированным, рассолом соленых помидоров, лимонной кислотой или соком лимона, смешанным с тертой цедрой и ревенем.

Подавать с яйцом, сваренным вкрутую, сметаной и зеленью.

Щи из квашеной капусты

Мясо - 60 г, кости - 100 г, капуста квашеная - 120 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 25 г, томат-пюре - 25 г, мука - 5 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, яйцо - 1 шт.,

зелень, лавровый лист, перец черный молотый, соль.

Эти щи готовят преимущественно с говядиной, бараниной, свининой, свиной головой.

Квашеную капусту мелко порубить, отжать из нее сок, капусту с повышенной кислотностью промыть в холодной воде и тоже отжать.

Подготовленную капусту положить в сотейник, добавить жир, томат-пюре (10 г), сахар, немного бульона (чтобы капуста не пригорела), закрыть крышкой и тушить сначала на сильном, а затем на слабом огне 2-2,5 часа, изредка помешивая. Коренья и лук нарезать кубиками, спассеровать с жиром, снятым с бульона, и оставшимся томатом-пюре, добавить в капусту за 10-15 минут до окончания тушения.

В кипящий бульон положить подготовленную капусту с кореньями и луком, варить 20-25 минут, затем добавить соль, лавровый лист, черный перец горошком, пассерованную муку и варить еще 5-10 минут. Вместе с пассерованной мукой можно вводить в щи растертый с солью чеснок. При подаче положить в тарелку кусочек мяса, сметану и зелень.

Можно подать щи со сваренным вкрутую, нарезанным кружочками яйцом.

Примечание: очень вкусные щи можно приготовить даже из чересчур кислой капусты. Для этого часть ее заменяют свежей. Тушат только квашеную капусту, а свежую кладут в кипящий бульон.

Щи зеленые из борщевика, щавеля и крапивы

Зелень борщевика, щавель и крапива - 160 г, картофель - 150 г, морковь 15 г, мука - 5 г, масло сливочное - 10 г, яйцо - 1/2 шт., сметана - 15 г, лук зеленый - 15 г, лавровый лист, перец душистый горошком, зелень, соль.

Широко раскинул свои метелки старина-борщевик. Вымахал он с человеческий рост на вашем огороде. Многие опасаются употреблять его в пищу, однако свежие молодые листья борщевика могут стать прекраснной витаминной добавкой в вашем рационе.

Молодую зелень борщевика, щавель и молодую крапиву тщательно промыть холодной водой и измельчить. Отварить в бульоне до полуготовности нарезанный брусочками картофель, положить подготовленную зелень, пассерованную морковь и варить до готовности. Заправить щи мучной пассеровкой, сырыми яйцами, лавровым листом, перцем, зеленью, солью.

Щи рыбные рахмановские

Осетрина - 50 г, рыба частиковая крупная - 100 г, рыбная мелочь для бульона - 100 г, корень петрушки - 10 г, корень

сельдерея - 10 г, лук репчатый - 15 г, шпинат - 100 г, щавель - 50 г, мука - 5 г, масло топленое - 15 г, сметана - 10 г, зелень, специи.

Сварить бульон из ершей или другой мелкой рыбы, в конце варки добавить белые коренья. Бульон слить и отварить в нем целые звенья осетровой рыбы. Затем вареную осетрину нарезать на порционные куски. Рыбу частиковых пород разделать на филе без костей, запанировать и обжарить. На рыбном бульоне сварить зеленые щи, в глиняный горшочек положить вареную и жареную рыбу, залить горячими щами и подать с яйцом, сваренным "в мешочек". Отдельно подать сметану.

Щи "ленивые"

Мясо (с костями) - 100 г, капуста свежая - 160 г, морковь - 20 г, корень сельдерея - 5 г, репа - 10 г, лук репчатый - 20 г, мука - 5 г, масло растительное - 10 г, сметана - 10 г, соль, перец горошком, лавровый лист.

Называются эти щи так потому, что капусту для них нарезают крупно, а коренья не пассеруют. Если их готовят с мясом, то вначале варят бульон, затем мясо вынимают, нарезают кусками и кладут в тарелку перед подачей на стол.

Лук нашинковать, слегка спассеровать на растительном масле, добавить капусту, подлить немного бульона и припустить под крышкой до полуготовности капусты. Затем положить нарезанные дольками или кружочками репу, морковь, сельдерей и тушить почти до готовности. Овощи переложить в кастрюлю, добавить бульон или воду, разведенную мучную пассеровку, специи и довести до кипения. При подаче положить сметану.

Щи богатые (полные)

На 5 порций: говядина - 750 г, капуста квашеная - 750 г, грибы белые сушеные - 20 г, грибы соленые - 100 г, морковь - 75 г, картофель - 80 г, репа - 70 г, лук репчатый - 140 г, корень сельдерея - 40 г, корень петрушки - 40 г, зелень укропа, петрушки, сельдерея - 30 г, чеснок - 10 г, масло сливочное - 20 г, сметана - 100 г, лавровый лист - 0,1 г, майоран - 5 г, перец душистый горошком - 0, 5 г, соль.

Такие щи были не редкостью в богатых крестьянских домах старой России, бедняки же редко могли позволить себе полакомиться мясом.

Говядину вместе с луковицей и половиной нормы кореньев (моркови, петрушки, сельдерея) положить в холодную воду и варить в течение 2 часов.

Через 1-1,5 часа после начала варки посолить, затем бульон процедить, коренья отбросить.

В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить ее кипятком (0,5 л), добавить сливочное масло, закрыть, поставить в

умеренно нагретый духовой шкаф. Когда капуста станет мягкой, вынуть ее и соединить с процеженным бульоном и говядиной. Сушеные грибы и нарезанный дольками картофель сложить в эмалированный сотейник, залить двумя стаканами холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения, затем грибы вынуть, нарезать соломкой и вновь опустить в бульон. Когда грибы и картофель сварятся, добавить мясной бульон с капустой и говядиной, мелко нарезанную луковицу, оставшиеся коренья, нарезанные соломкой, пряности (кроме чеснока и укропа), посолить и варить 20 минут. После этого снять с огня, заправить укропом и чесноком, настоять минут пятнадцать, закутав чем-нибудь теплым.

Перед подачей на стол в тарелку со щами положить крупно нарезанные соленые грибы и сметану.

Несколько полезных советов хозяйкам,

решившим приготовить щи или борщ

Не опасайтесь "старых щей". Они сами себя консервируют. Общеизвестно что вкуснее всего щи или борщ становятся на третий день после приготовления.

Рассольники

Если говорить о блюдах, наиболее распространенных и любимых нашим народом, то на первое место можно поставить борщи, на второе - щи, а третье место в этом символическом рейтинге популярности непременно займут рассольники.

Это блюдо также пришло к нам из старины, тогда оно именовалось "калья" и готовили его с икрой, курицей, мясом. Зачастую огуречный рассол в старину заменялся раствором лимонного сока, но такую роскошь позволить себе могли только состоятельные люди.

Обязательная составная часть всех рассольников - это соленые огурцы, огуречный рассол и коренья. В состав современных рассольников, кроме соленых огурцов, входят картофель и другие корнеплоды нейтрального вкуса (морковь, репа, брюква), крупы (гречневая, ячневая, рисовая, перловая), большое количество пряных овощей и зелени (лук, сельдерей, петрушка, пастернак, чабер, эстрагон, укроп) и немного классических пряностей (лавровый лист, душистый и черный перец).

Рассольники мясные готовят на костном или мясном бульоне; рассольники рыбные - на бульоне, сваренном из рыбных костей и рыбных пищевых отходов; рассольники же постные или вегетарианские готовят на грибном бульоне или воде.

В рассольниках используют преимущественно субпродукты - говяжьи или телячьи почки либо набор потрохов (желудочки,

сердце, печень, легкие, ножки), а также потроха от домашней птицы (куриные, индюшачьи, гусиные, утиные). При отсутствии субпродуктов их можно заменить говяжьим мясом, но это уже не будет рассольник в его первозданности. Крупа для рассольника подбирается в зависимости от мясных продуктов. Классической добавкой считается перловая крупа - она словно создана для классических рассольников с почками, рисовая подойдет к потрохам курицы и индейки, ячневая - к утиным и гусиным потрохам, гречневая - годится лишь в вегетарианский рассольник.

Чтобы рассольники отличались нежным, слабокислым и слабосолоноватым вкусом, необходимо соблюдать баланс между соленой частью (огурцами) и нейтральными поглотителями (крупами, картофелем, корнеплодами - по 100-120 г на 1,5 л супа). Чистый рассол в рассольники добавляют редко и в малых дозах если огурцы недостаточно соленые. Прежде чем заливать рассол в бульон, его нужно прокипятить.

Вкус рассольника во многом зависит от качества соленых огурцов и рассола, поэтому необходимо обращать на этот продукт особое внимание.

Соленые огурцы следует использовать с приятной хрустящей и плотной мякотью, имеющей солоновато-кислый вкус и аромат с привкусом пряностей. Рассол также должен иметь приятный аромат.

Для приготовления рассольников корнеплоды нарезают соломкой, а репчатый лук шинкуют, пассеруют отдельно, причем в закрытой посуде, на слабом огне, периодически помешивая. Если белые коренья закладывают в бульон сырыми, вкус рассольника ухудшается, а сами коренья становятся водянистыми и менее вкусными. Кроме того, некоторые сорта кореньев темнеют и придают рассольнику неприятный вкус и цвет. Картофель следует нарезать небольшими брусочками.

Соленые огурцы с пожелтевшей или грубой кожицей надо обязательно очистить. У огурцов с крупными семенами нужно вычистить сердцевину. Подготовленные огурцы нарезать соломкой или кубиками, добавить бульон и припускать в закрытой посуде 20-25 минут.

Крупу промыть холодной водой, залить кипятком и на 30-45 минут поставить распариваться, меняя кипяток.

Особенно тщательно надо подготовить почки. Они имеют особенность неприятно пахнуть и передавать свой запах всему, с чем соприкасаются. Но это не значит, что от их применения надо отказаться. Надо лишь дать себе труд правильно их приготовить. Отделив мочевики, наружные кровеносные сосуды, пленку и жир, каждую почку надо обязательно прорезать вдоль, хорошо

промыть, залить холодной водой (в соотношении 1:4) и вымачивать 5-8 часов (воду желательно менять каждые 2-3 часа). Затем воду слить, залить свежей (на 1 кг почек 3 л воды) довести до кипения, снова слить, опять залить почки холодной водой и только тогда варить их до готовности. Если и после этого останется неприятный запах, следует еще раз сменить воду и довести до кипения. Вареные почки необходимо обмыть холодной водой и хранить в посуде, накрыв влажной тканью.

Перед подачей в тарелку с рассольником кладут мясные или рыбные продукты или нашинкованные грибы. Кроме того, добавляют сметану или смесь из яичных желтков и молока. Отдельно в качестве "сопровождения" можно подать ватрушки с творогом, а к рассольнику с рыбой - расстегаи.

Рецептуру рекомендуем брать из классического рецепта "Рассольника по-ленинградски".

Рассольник московский

Почки говяжьи - 600 г, петрушка - 45 г, пастернак - 30 г, сельдерей - 15 г, лук репчатый - 20 г, лук-порей - 30 г, щавель - 20 г, шпинат или салат - 20 г, огурцы соленые - 30 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 75 г, яйца - 1 шт., зелень.

Почки подготовить к тушению. Для этого их надо предварительно зачистить от жира, мочеточников и пленок, вымочить в холодной воде в течение 5-6 часов. Затем можно их отваривать. Залить почки холодной водой и варить 5-10 минут. После этого воду слить, промыть почки холодной водой, вновь залить водой и варить до готовности.

Хотя некоторые руководства советуют готовить рассольник на почечном отваре, мы рекомендуем в качестве жидкой основы для приготовления рассольника использовать обычный мясо-костный бульон.

Перебранную и хорошо промытую перловую крупу всыпать в кастрюлю, залить кипятком или бульоном (3 л на 1 кг крупы), закрыть крышкой, поставить на борт плиты и распаривать крупу в течение 40-60 минут. Картофель нарезать брусочками, коренья - крупной соломкой, лук нашинковать. Коренья и лук спассеровать на жире.

Перебранные листья щавеля и шпината (или заменяющий их салат) нарезать на части. Огурцы зачистить от кожицы и, разрезав вдоль, удалить семена, а затем нарезать поперек крупной соломкой. Корнишоны и маленькие соленые огурцы с тонкой кожицей и мелкими семенами можно класть в рассольник неочищенными, а лишь нашинкованными.

В кипящий мясной бульон положить пассерованные овощи, огурцы, специи; все это варить 15-20 минут. За 5-8 минут до

окончания варки в рассольник добавить шпинат, щавель, соль и (если рассольник недостаточно острый) огуречный рассол (по вкусу), который предварительно прокипятить и процедить.

Московский рассольник обычно заправляют проваренной смесью желтков и молока (или сливок).

При подаче положить в тарелку нарезанные почки, добавить заправку из яиц и молока, налить рассольник и посыпать его зеленью. Отдельно можно подать ватрушки с творогом.

Так же можно приготовить рассольник с телятиной, бараниной, курицей, цыплятами.

Рассольник по-ленинградски

Картофель - 100 г, крупа перловая - 30 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, огурцы соленые - 30 г, маргарин столовый - 10 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Этот вид рассольника приготовляют на мясном бульоне с различными мясными продуктами, на рыбном бульоне - с рыбой, а также со свежими или сушеными белыми грибами.

Огурцы приготовить так же, как для рассольника московского с почками.

В кипящий бульон положить распаренную перловую крупу и варить 40-50 минут. За 15-20 минут до окончания варки добавить пассерованные коренья, картофель, пучок зелени, а затем огурцы, лавровый лист, перец. В конце варки рассольник заправить кипяченым, процеженным огуречным рассолом.

Подавать со сметаной и зеленью.

Перловую крупу для рассольника можно не отваривать, а пассеровать на масле. При этом вкус рассольника значительно улучшится.

Рассольник рыбный

Головизна рыб осетровых пород - 140 г, судак (сом, треска, окунь морской) - 50 г, остальные продукты (кроме почек), как для рассольника московского.

Головизну рыб осетровых пород разрубить на 2-4 части, хорошо промыть и варить 60-70 минут. Затем отделить мякоть от хрящей, удалив при этом панцирные пластинки, хрящи отдельно довести до готовности. Рыбу частиковых пород разделать на филе с кожей и реберными костями, нарезать кусками, сварить отдельно до готовности.

В остальном же рассольник этот следует готовить так же, как московский. При подаче в тарелку положить прогретую мякоть рыбы и хрящи головизны, сметану и зелень.

К рассольникам с рыбными продуктами сметану подавать не обязательно.

Огуречник по-украински

Этот оригинальный украинский рассольник готовится на бульоне из говяжьих костей и сердца и заправляется белым соусом типа бешамель.

Кости - 100 г, сердце - 90 г, картофель - 110 г, морковь - 20 г, корень петрушки - 30 г, корень сельдерея - 20 г, лук репчатый - 20 г, огурцы соленые - 50 г, шпинат - 20 г, мука - 5 г, сало свиное - 10 г, сметана - 15 г, зелень, соль.

Вначале надо подготовить сердце. Говяжье сердце разрезать вдоль, положить на 1-2 часа в холодную воду, тщательно промыть и удалить остатки крови. Затем залить горячей водой и варить до готовности при слабом кипении. Туда же добавляются и говяжьи кости. В конце варки добавить соль.

Готовый бульон надо обязательно процедить. Готовое сердце вынуть, охладить и нарезать тонкими ломтиками.

В готовый бульон положить нашинкованные и спассерованные коренья и репчатый лук, а через 10-12 минут нарезанные огурцы. Заправить рассольник мукой или белым соусом, добавить нарезанный шпинат и варить до готовности. Влить в огуречник по вкусу огуречный рассол, при подаче положить в тарелку мелко нарезанное сердце, сметану и зелень.

Калья старорусская из курицы

Курица - 100 г, ветчина - 40 г, огурцы соленые - 40 г, корень петрушки 45 г, корень сельдерея - 15 г, корень пастернака - 30 г, лук репчатый - 40 г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец черный горошком, зелень петрушки, соль.

Курицу сварить, нарубить по 3-4 кусочка на порцию. В кипящий бульон положить пассерованный репчатый лук, корень петрушки, сельдерея, пастернака, довести до кипения, влить разведенную бульоном, обжаренную до желтоватого цвета муку, положить нарезанную ломтиками ветчину, очищенные и нарезанные кружочками соленые огурцы и варить до готовности. В конце варки добавить специи, куски курицы и заправить по вкусу огуречным рассолом.

Подавать со сметаной и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Так же можно приготовить и "Калью с лимоном". Варить ее надо точно так же, как "Калью из курицы", но кроме соленых огурцов положить ломтики лимона без семечек и цедры.

Учтите что...

Если в суп положить вначале соленые огурцы, щавель или другие продукты, содержащие кислоту, а затем картофель, то он останется жестким.

Солянки

Это старинное русское блюдо когда-то называли "селянкой"

(от слова "село"). Оно отличается острым вкусом и высокой питательностью. Зачастую солянки служат одновременно и первым и вторым блюдом. Сравниться с ними по питательности могут разве что некоторые блюда восточной кухни: харчо, шурпа. По технологии приготовления различают солянки жидкие и густые.

В зависимости от того, какой используется бульон, различают солянки мясные, рыбные и грибные. Соответственно этому солянки готовят с добавлением мясных продуктов, рыбы или грибов. Во все виды солянок кладут репчатый лук, соленые огурцы, каперсы, оливки, маслины, томат-пюре, лимон, масло сливочное, зелень, различные специи. В мясные и рыбные солянки, кроме того, добавляют лимон.

В жидких солянках жидкости мало (на 1/3 меньше, чем в супах других видов), причем жидкость эта концентрированная и острая.

Принцип приготовления солянок в основном один и тот же.

Очищенный лук (лучше острых сортов) надо тщательно промыть в холодной воде, обсушить и тонко нашинковать. Нельзя перед нарезкой оставлять его в холодной воде или на воздухе, так как при длительном хранении лук окисляется и приобретает неприятный запах, который при пассеровании усиливается. Поэтому очищенный лук следует промывать только перед измельчением.

Нашинкованный лук смешать с растопленным сливочным маслом и пассеровать без специй и томата-пюре до тех пор, пока он не станет мягким (специи при длительной тепловой обработке придают луку горький вкус, а с томатом-пюре лук пассеруется значительно дольше и плохо разваривается).

Томат-пюре нужно пассеровать с жиром на слабом огне отдельно от лука до тех пор, пока жир не станет оранжево-красного цвета. Специи следует добавлять в солянку за 5-8 минут до подачи.

Соленые огурцы для солянок надо выбирать с приятно хрустящей и плотной мякотью, пожелтевшую или грубую кожицу обязательно очищать; если семена крупные, необходимо удалять сердцевину. Очищенные от кожицы соленые огурцы, разрезают на четыре части и после удаления семян нарезают поперек Нашинкованные огурцы припускают в небольшом количестве бульона до полуготовности.. У оливок вынимают косточки. Промытые маслины и ломтик лимона кладут в тарелку с солянкой или подают на розетке с мелко нарезанной зеленью.

Вкус жидких солянок во многом зависит от качества бульона. Для его приготовления надо брать необходимое количество воды,

чтобы не доливать ее во время варки солянки.

Мясо нужно вынуть из бульона и хорошо охладить, чтобы оно окрепло.

Влажное мясо трудно нарезать, не деформируя.

Для приготовления мясной сборной солянки обычно берут набор мясопродуктов трех-шести наименований (говядина, телятина, почки, языки, ветчина, сосиски), но при всех сочетаниях желательно, чтобы в солянку входили нежирная ветчина и сосиски.

Из субпродуктов в солянки используют почки, язык, вымя и сердце.

Особо тщательно нужно обработать говяжьи почки (см. главу о рассольниках).

Язык перед варкой надо тщательно промыть, залить холодной водой и варить при слабом кипении 1,5-2 часа. За 30-40 минут до готовности добавить в воду соль, морковь, зелень петрушки, репчатый лук. Вареный язык нужно сразу же переложить в посуду с холодной водой, снять с него кожу и до нарезания и подачи на стол хранить на холоде в закрытой кастрюле, так как без кожи он быстро темнеет.

Солянка сборная мясная

Кости мясные - 125 г, мясо - 40 г, ветчина вареная (окорок со шкуркой) 20 г, сосиски - 20 г, почки - 47 г, лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 30 г, каперсы - 10 г, маслины - 25 г, оливки - 8 г, томат-пюре - 25 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 30 г, лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец горошком, зелень.

Лук нашинковать и спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассеровать 5-8 минут. Соленые огурцы в зависимости от сорта обработать различно.

В кипящий бульон положить гарнир: лук, огурцы, каперсы, оливки, а также мясные продукты и специи и варить 5-10 минут. В конце варки в солянку добавить соль и сметану.

В тарелку с солянкой положить маслины, ломтик лимона, зелень и подать их отдельно.

Так же готовится "Солянка из домашней птицы и дичи", но вместо мясных продуктов используется вареная или жареная домашняя птица или дичь.

Солянка сборная рыбная

Стерлядь - 125 г, судак свежий - 122 г, белуга или осетрина - 123 г, головизна - 75 г, лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 35 г, каперсы - 10 г, маслины - 25 г, оливки - 8 г, томат-пюре - 25 г, масло сливочное - 20 г, лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец, зелень.

Традиционно жидкие рыбные солянки готовили из осетровых

и судака. Однако их их часто заменяли морской рыбой - подходили тунец, луфарь, зубатка, морской окунь, ставрида, скумбрия и др. Причем рыбный бульон получается наиболее вкусным и наваристым, когда его готовят не из одного вида, даже ценной породы рыбы, а из разных видов рыб. Вот почему рыбную солянку желательно готовить из 2-3 видов рыб, а для варки бульона, помимо рыбы, использовать еще рыбные пищевые отходы и рыбу-мелочь (ее надо внимательно перебрать, удалить жабры, тщательно промыть и варить целиком). Повару при этом следует помнить, что головы частиковых соленых рыб, свежего леща, сазана, воблы придают бульону горький вкус и поэтому не пригодны для приготовления солянок.

Сырую рыбу осетровых пород нарезать по 3-4 куска на порцию, а филе судака на 1-2 куска. Осетровую рыбу погрузить в кипяток на одну минуту. Головизну (хрящи) сварить до готовности. Остальные продукты подготовить так же, как для солянки сборной мясной.

В кипящий рыбный бульон положить гарнир, рыбу, лавровый лист, перец и варить 10-15 минут. В конце варки добавить нарезанные вареные хрящи.

В тарелку с солянкой положить маслины, лимон, зелень или подать их отдельно.

Если приготовляется большое количество порций, то подготовленные продукты - рыбу, гарнир, специи - нужно разложить в сотейники (на определенное количество порций) и хранить в холодильнике. Бульон сохранять горячим. По мере необходимости продукты в сотейниках заливать горячим рыбным бульоном и варить солянку 10-15 минут.

Этот способ также применяется при подаче солянки по заказу (порционно). В этом случае подготовленные продукты следует разложить в миски и варить 10-15 минут.

Примечание: в рыбные солянки (особенно из осетровых) не следует добавлять много томата-пюре, так как он заглушает вкус рыбы.

Солянка жидкая с фрикадельками по-старинному рецепту

Бульон рыбный - 300 г, капуста свежая - 60 г, грибы соленые или маринованные - 40 г, огурцы соленые - 30 г, томат-пюре - 25 г, маслины - 10 г, сало - 20 г, сельдь копченая - 20 г, лук репчатый - 40 г, масло сливочное - 20 г, зелень, соль;

для фрикаделек: филе рыбное - 40 г, мясо криля (креветок) - 10 г, молоко 15 г, лук репчатый - 5 г, масло сливочное - 5 г, хлеб пшеничный - 10 г, мука 10 г, яйцо - 1/4 шт., перец черный молотый, соль.

Белокочанную капусту нашинковать и тушить с очищенными

от кожицы и семян, нарезанными ромбиками солеными огурцами, обжаренным мелко нарезанным репчатым луком и томатом-пюре.

В рыбный бульон положить нарезанное кусочками сало и филе копченой сельди, слегка обжаренные соленые или маринованные грибы, маслины, тушеные овощи и варить 5-10 минут.

Отдельно приготовить фрикадельки: нарезанное кусочками рыбное филе без кожи и костей вместе с мясом криля (или же креветками, крабовыми палочками) пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный репчатый лук, замоченный в молоке пшеничный хлеб, яйцо, черный молотый перец, соль, сформовать шарики величиной с грецкий орех, запанировать в муке и обжарить на сливочном масле.

При подаче в солянку положить фрикадельки и мелко нарезанную зелень.

Солянка грибная постная

Грибы: сушеные - 5 г, свежие - 15 г, маринованные - 10 г, соленые - 10 г; лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 30 г, маслины - 20 г, каперсы - 10 г, оливки - 10 г, томат-пюре - 20 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 30 г, лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец черный горошком, зелень, соль.

Сушеные грибы отварить, отцедить и нарезать соломкой. Предварительно отваренные в течение 4-5 минут и нарезанные соломкой свежие грибы положить в кипящий отвар из сушеных грибов и варить 12-15 минут. Подготовить как обычно репчатый лук с томатом-пюре и соленые огурцы. Маринованные опята, соленые рыжики или грузди ошпарить и нарезать соломкой. Подготовленные продукты положить в кипящий бульон и варить 10-15 минут, затем добавить отваренные сушеные грибы, черный перец, лавровый лист, посолить и дать закипеть. Ввести маслины, каперсы, сметану и варить еще 5 минут. В тарелку положить ломтик очищенного лимона и зелень.

Солянка из кислой капусты с мясом

Капуста квашеная - 1,2 кг, лук репчатый - 200 г, грибы - 6 шт.; для поджарки : мука - 1 ст. ложка, масло сливочное - 1 ст. ложка; для заправки: мясо - 600 г, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Взять 1,2 кг кислой капусты, перемыть в 3-х холодных водах, отжать, поджарить большую луковицу с 2-3 ложками масла, добавить капусту и поджаривать, подливая грибной бульон (из 6 грибов).

Когда через 1,5 часа варки капуста размягчится, положить 400 г жареной ветчины (или 400 г жареной свинины), 100 г колбасы, 100 г дичи или другого холодного мяса, оставшегося от обеда (чтобы было всего 600 г мяса). Добавить в смесь перца,

соли, лаврового листа, тушить 30 минут.

Как обычно сделать 1 ложку мучной поджарки, смешать её с капустой и мясом и тушить ещё 10 мин. Затем переложить в сотейник, поставить в духовку, в печь на 30 мин., пока солянка не подрумянится.

Рыбная солянка с кислыми яблоками

Капуста квашеная - 4 стакана, яблоки Антоновка - 2-3 шт., масло сливочное - 4 ст. ложки, лук репчатый - 1 шт., рыба жареная - 600 г, зелень петрушки, укропа - по 50 г,

лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Взять 4 ложки масла и поджарить в них 1 луковицу. Положить 4 стакана кислой вымоченной капусты в сотейник. 2-3 кислых яблока измельчить. Тушить в сотейнике капусту, яблоки, жареную рыбу, лук с маслом.

Кладут ряд капусты с яблоками, ряд жареной рыбы (щука, судак, сиг, осетрина, лососина, карп, сазан, голавль). Рыбы берут 600 г. Посыпают зеленью, перцем, лавровым листом. Перед отпуском блюдо украсить маринованными грибами, маслинами, солёным кизилом, звёздочками из солёных огурцов. Они обливаются соусом из рыбы и слегка подрумяниваются в духовке (печи). Блюдо посыпают толчеными сухарями.

Рыбные супы

Чтобы приготовить настоящую рыбацкую уху по всем правилам старинной технологии, воспользуйтесь некоторыми рекомендациями, приведенными ниже.

Уха готовится обязательно из нескольких видов рыб, и прежде всего пресноводных - ершей, окуней, пескарей, судака, налима, сига, стерляди и др. Каждая рыба, принадлежащая тому или иному виду, обладает определенными, только ей присущими качествами. Так, ерш, окунь и сазан придают ухе клейкость (навaристость) и вкус, а пескарь, налим, сиг и стерлядь - нежность и особую сладость.

Самой вкусной получается уха, приготовленная из живой или только что заколотой рыбы. Стоит рыбе полежать хотя бы несколько часов, как уха из нее не получится такой вкусной.

В уху из живой рыбы для вкуса можно добавить только одну луковицу.

Если же уха варится из сонной рыбы, то в нее обязательно кладут белые коренья, специи (перец, лавровый лист), лук, зелень и несколько ломтиков лимона.

Чтобы уха получилась навaристой, рыбную мелочь закладывают в самом начале варки и варят ее 1,5-2 часа до полного разваривания, т.е. до тех пор, пока она не превратится в кашицу, а затем бульон процеживают и охлаждают. В

охлажденный бульон закладывают куски крупной рыбы, варят ее на слабом огне до готовности, а затем подают с бульоном, раскладывая в каждую суповую миску по куску рыбы.

Что же касается количества рыбы, которое необходимо для приготовления наваристой и вкусной ухи, то рыбы лучше взять из расчета 1 кг на 1,0-1,5 л воды.

Чтобы уха получилась светлой и прозрачной, можно использовать рыбную икру, полученную при потрошении рыбы, или взбитые яичные белки. Для осветления 1 л бульона необходимо взять 1/3 стакана икры, растолочь ее как можно мельче, влить пол-стакана холодной воды, размешать, влить стакан процеженной горячей ухи, размешать и теплой влить в общую процеженную уху, тщательно перемешав. Уху с оттяжкой накрывают крышкой, проваривают на слабом огне 10-15 минут до тех пор, пока она не станет прозрачной, а затем процеживают через плотную салфетку и вновь доводят до кипения.

Помните, что при варке ухи рыбу следует класть в холодную воду, а для подачи под соусом - в кипящий отвар с кореньями, луком, лавровым листом, перцем и солью.

Уха из окуньков или ершей

Ерши или окуни - 150 г, икра паюсная - 8 г (или яйцо 1 шт.), петрушка - 5 г, сельдерей - 5 г, лук - 10 г.

Прекрасный прозрачный рыбный бульон готовят преимущественно из ершей, окуней и отходов судака.

Обработанную рыбу залить холодной водой и, постепенно нагревая, довести бульон до кипения, затем удалить пену, добавить петрушку, лук и продолжать варку в течение 40-50 минут. Готовый бульон процедить и осветлить оттяжкой из икры.

Для приготовления оттяжки икру растереть в ступке, постепенно прибавляя воду (по 1-2 ложки) до тех пор, пока не получится однородная масс (икринки должны быть тщательно растерты). После этого массу развести холодной водой (0,4-0,5 л воды на 100 г икры) и добавить соль.

Приготовленную оттяжку влить в бульон, хорошо размешать, закрыть посуду крышкой, нагреть до кипения, удалить пену и продолжать варку при слабом кипении 20-30 минут. Готовый бульон снять с огня и дать ему отстояться (оттяжка оседает на дно), а затем процедить.

При изготовлении большого количества ухи оттяжку можно вводить в два приема. При варке в бульон следует добавить стебли петрушки и сельдерея, которые придают бульону (ухе) приятный аромат и красивый зеленоватый оттенок.

Примечание: за неимением или дороговизной икры рыбный бульон осветляют также взбитыми с солью яичными белками.

Уху надо подавать в бульонных чашках. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать расстегаи или кулебяку с вязигой или рыбным фаршем. Лучшая уха получается из мелкой рыбы - ершей и окуней.

Уха из налимов

Бульон (уха) - 400 г, мясо и печень налима - 90 г, лимон - 1/15 шт., перец горошком, зелень.

Наиболее ценной частью налима считается его печень, почему ее надо аккуратно отделить от прочих внутренностей и сварить отдельно в подсоленной воде.

Со свежепойманного налима надо снять кожу, выпотрошить, отделить печень, после чего рыбу тщательно промыть, а затем нарезать на порционные куски. Сварить налима в рыбном бульоне так же, как стерлядь.

Подавать эту уху надо с куском рыбы и печени. Отдельно подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень. К ухе можно подать расстегаи с вязигой.

Уха из стерляди или осетрины с шампанским

На 1 кг ершей: стерляди (осетра)- 1-1,5 кг: лук репчатый - 2 шт., корни петрушки, сельдерея - по 3-4 шт., зелень - 1 пучок, икра от разделанной рыбы (ершей, окуней)- 1/2 стакана, лук (шинкованный) - 3-4 ст. ложки, лимон - 1/2 шт., шампанское - 1/2 бутылки.

Сварить уху из ершей с кореньями, процедить и осветлить икрой.

Стерлядь или звенья осетрины нарезать кусками, вытереть насухо полотенцем, положить в горячую прозрачную уху и варить рыбу на слабом огне до готовности (готова такая рыба примерно через 20 минут после закипания). Куски готовой стерляди или осетрины выкладывают в суповую тарелку, присыпают зеленью укропа и подливают процеженный рыбный бульон.

Шампанское подают или отдельно, или по желанию для остроты вкуса его вливают в уху. К ухе подают также очищенные от кожицы и семян лимоны и мелко нарезанный зеленый лук.

Уха опеканная

Набор продуктов тот же, что для обычной ухи, но дополнительно на каждые 5 порций ухи надо взять: яйцо - 1 шт., сливочное масло - 25 г, мука пшеничная 20 г.

Головы, хвосты, кости от разделанной рыбы вместе с овощами варить 20-30 минут на умеренном огне. Бульон процедить и отварить в нем в течение 5 минут крупные куски филе рыбы. Затем рыбу вынуть, обмакнуть во взбитое с мукой яйцо, слегка обжарить (раньше говорили "опечь" - отсюда название "опеканная") в сковороде со сливочным маслом и вновь

погрузить в кипящий рыбный бульон для доваривания на 3-5 минут.

Для придания рыбной ухе пикантного вкуса положите в нее свежее яблоко.

Несколько полезных советов любителям ухи

На рыбном бульоне не рекомендуется готовить супы с мучными и макаронными изделиями.

Рыбную солянку не следует готовить из мелкой и костлявой рыбы.

Холодные супы

Холодные супы - желанное блюдо в жаркий летний день. Их приготовляют на хлебном квасе, на свекольном или другом овощном отваре (свекольный отвар можно предварительно заквасить). Квас для холодных супов должен быть не слишком кислым.

В окрошках мясных или овощных хлебный квас можно заменить молочной сывороткой, простоквашей или квашеным молоком. В молоко и простоквашу при этом добавляют холодную кипяченую воду (до 50%). Для вкуса в окрошку добавляют лимонную кислоту.

В летний холодный борщ закладывают молодую свеклу с ботвой, картофель, огурцы, редис, яйца, зелень, листья салата.

Окрошка станет намного вкуснее, если квас заправить растертыми вареными желтками, солью, сахаром, горчицей и сметаной. Окрошку следует готовить только из охлажденных продуктов.

Хранят такие супы на льду и подают охлажденными до 8-12 (С. При подаче в суп можно добавлять кусочек пищевого льда ли же подавать лед отдельно на розетке.

Свекольник

Квас хлебный - 300 г, свекла с ботвой - 80 г, морковь - 20 г, огурцы - 50 г, лук зеленый - 25 г, яйца - 1/2 шт., сметана - 40 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 5 г, зелень.

Молодую свеклу нарезать мелкими кубиками или соломкой, черешки - кусочками в 2-3 см; залить водой, добавить уксус и тушить 20-30 минут. За 10-15 минут до окончания тушения добавить нарезанную свекольную ботву. Готовую свеклу охладить в отваре. Остальные овощи подготовить так же, как для окрошки овощной.

Сметану, яйца, зеленый лук, сахар, соль соединить и тщательно перемешать. В полученную смесь положить свеклу вместе с отваром, огурцы, влить квас и хорошо размешать.

При подаче в свекольник добавить укроп. При массовом изготовлении свекольника следует руководствоваться теми же

указаниями, что и при изготовлении окрошки мясной.

Уха холодная

Для бульона: мелкая рыба - 1000 г, вода - 1 л, морковь - 20 г, корень петрушки - 20 г, лук репчатый - 100 г, перец, лавровый лист, соль по вкусу. Для гренков: хлеб пшеничный - 150 г, масло сливочное - 60 г,

I вариант: икра зернистая или паюсная - 40 г, лимон;

II вариант: кета или сельдь - 50 г, лук зеленый нарезанный - 5 г.

Мелкую рыбу очистить, промыть, сложить в кастрюлю, добавить морковь, лук, петрушку, залить холодной водой так, чтобы она покрыла продукты, довести до кипения, снять пену и дальнейшую варку вести при слабом огне 15-20 минут. За 5-10 минут до конца варки положить перец горошком, лавровый лист, соль. Бульон процедить и охладить. Охлажденный бульон подать в чашках и отдельно к нему гренки с икрой или рыбой.

Гренки. Хлеб нарезать в форме ромбиков или квадратиков толщиной 0,7-1 см, поджарить на масле. Сверху положить слой икры, ломтик лимона или соленую рыбу, лук зеленый.

Борщ холодный

Отвар свекольный - 350 г, свекла - 100 г, морковь - 20 г, огурцы - 50 г, лук зеленый - 25 г, яйца - 1/2 шт., сметана - 40 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 8 г, зелень.

Свекла - 500 г, картофель - 200 г, огурцы свежие - 2 шт., яйца - 2 шт., сметана - 2 ст. ложки, сахар, уксус, хрен - по - 1 ч. ложке, горчица - 1/2 ч. ложки.

Первый способ

Столовую свеклу сварить, отвар процедить и охладить. Овощи - свеклу, вареную морковь, огурцы - нарезать соломкой. Дальнейший процесс вести так же, как для приготовления свекольника. Вместо кваса в борщ добавить охлажденный свекольный отвар и уксус (по вкусу).

Изготовление холодного борща в больших количествах производить так же, как окрошки мясной.

Этот же борщ можно приготовить с мясом или с рыбой.

Щи зеленые с яйцом холодные

Щавель и шпинат по - 75 г, картофель - 75 г, огурцы - 40 г, лук зеленый 40 г, яйца - 1/4 шт., сметана - 30 г, сахар - 5 г, кислота лимонная, зелень.

Щавель и шпинат подготовить так же, как описано выше. Картофель нарезать мелкими кубиками, сварить и охладить, отвар использовать для щей. Зеленый лук, огурцы и яйца подготовить так же, как для окрошки мясной.

Протертый щавель и шпинат соединить с картофельным отваром, добавить охлажденную кипяченую воду до нормы, сметану, соль, сахар и лимонную кислоту по вкусу, а затем - остальные продукты и укроп.

Ботвинья

Осетрина или севрюга - 93 г, или балык белорыбий - 30 г, или крабы - 35 г, квас хлебный - 350 г, шпинат - 70 г, щавель - 40 г, лук зеленый - 20 г, салат - 25 г, огурцы - 65 г, хрен (корень) - 15 г, раки - 1 шт., лимон (цедра) 1/15 шт., сахар - 5 г, зелень.

Ботвинья - традиционное русское холодное блюдо, любимое не только в крестьянской, но и в дворянской среде. Известен анекдот об Александре I, который в качестве расположения послал кастрюлю с ботвиньей со своего стола английскому послу. На следующий день он спросил посла, как ему понравилось угощение. Слегка растерявшийся посол ответил, что слуги замешкались, неся кастрюлю и блюдо прибыло совершенно холодным. В разогретом же виде, предположил посол, оно

наверное потеряло первозданный вкус... Эти слова насмешили всю русскую публику.

Ботвинью готовят с белугой, осетриной, судаком или балыком белорыбьим и осетровым, а также консервированными крабами.

Вначале рыбу надо сварить и охладить. Раков очистить. Шпинат и щавель лучше всего сварить отдельно, а затем протереть сквозь сито. Свежие огурцы следует нарезать короткой соломкой, хрен натереть на терке, лук нашинковать. Пюре из шпината и щавеля соединить, добавить соль, сахар, лимонную цедру и развести квасом.

При подаче ботвинью надо налить в миску или тарелку. Рыбу нарезать на порции, положить на блюдо, гарнировать свежими огурцами, зеленым луком, хреном, укропом. На рыбу положить раковые шейки и украсить блюдо салатом. Отдельно в салатнике подать кусочки пищевого льда.

По аналогичной технологии ботвинью можно приготовить с кальмарами, мясом криля или морским гребешком, используя необходимые для приготовления продукты из расчета на 0,2 кг отварного филе кальмаров, отварного мяса морского гребешка или варено-мороженого мяса криля.

Холодник по-белорусски

Щавель - 300 г, огурцы - 50 г, лук зеленый - 30 г, яйца - 1 шт., сметана 30 г, сахар - 10 г, укроп.

Перебранный и промытый щавель мелко нарезать, положить в кипящую воду или в бульон и варить 5-7 минут, затем охладить на льду. Мелко нарезанный зеленый лук растереть с солью, нарезать огурцы, белок круто сваренных яиц мелко изрубить, а желток тщательно растереть; все это ввести в охлажденный отвар щавеля.

Перед подачей холодник заправить солью, сахаром, добавить сметану и посыпать укропом.

Окрошка мясная

Квас хлебный - 300 г, говядина - 80 г, лук зеленый - 30 г, огурцы - 60 г, сметана - 40 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, горчица готовая - 2 г, зелень.

Охлажденное вареное мясо и очищенные от кожицы свежие огурцы нарезать мелкими кубиками или короткой соломкой (1,5-2 см). Зеленый лук тонко нашинковать и растирать с небольшим количеством соли до тех пор, пока не появится сок. Яйца сварить вкрутую, нарубить или мелко нашинковать. В сметану положить яйца, зеленый лук, горчицу, сахар, соль (по вкусу), хорошо перемешать и развести квасом. В полученную смесь добавить остальные подготовленные продукты и снова

размешать.

При подаче окрошку посыпать укропом.

Если окрошку приготовляют в большом количестве, то нужно соединить все подготовленные продукты со сметаной, добавить немного квасу и хранить на льду. При подаче в тарелку положить порцию продуктов со сметаной, налить квас и посыпать укропом.

Окрошка уральская с рыбой

На 0,5 кг рыбы: кваса - 1,5 л, вареный картофель - 2-3 шт., редиса - 1 пучок, квашеной капусты без рассола- 1 стакан, зеленого лука - 4-5 ст. ложек, яйца вареные - 2 шт., сметана - 2-3 ст. ложки, горчица столовая - 1 ч. ложка, сахар - 1 ч. ложка, зелень укропа - 1 пучок.

Рыбу отваривают, отделяют мякоть и нарезают ее мелкими кусочками.

Зеленый лук растирают с солью. Квашеную капусту промывают и мелко рубят.

Белки яиц, вареный картофель и редис нарезают кубиками. Желтки яиц растирают с солью, сахаром, горчицей, перемешивают и заправляют ими квас.

Нарезанные продукты соединяют, заливают квасом, добавляют сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Вторые, они же основные, или

ГЛАВНыЕ БЛЮДа

Несмотря на то, что жидкое блюдо традиционно идет на первое, но главным в обеде неизменно остается Второе или Главное блюдо.

Что изберете вы в качестве главного блюда - это тайна тайн, ведомая лишь вашему настроению, да ещё кошельку. Если и с тем и с другим дела у Вас обстоят нормально, то эта книга поможет Вам быстро и без особых хлопот приготовить блюдо, которое украсит любой праздничный стол.

Существует три основных вида продуктов, из которых готовится Главное блюдо. Это - мясо, птица и рыба. И то, и другое, и третье одинаково украсит стол.

Вторым ингредиентом Главного блюда в русской кухне непременно является гарнир, которому в этом разделе будет отведена отдельная глава. Его начинают готовить последним, вскоре перед приходом гостей, поскольку остывший гарнир способен испортить все впечатление от обеда.

Но вначале займёмся Главным блюдом.

Слово о мясе

Мясо (как и рыба, как и птица) делится на два вида - свежее и мороженое.

Как осетрина, по словам классика, может быть лишь одной свежести, так и мясо делится лишь на эти две градации. В дальнейшем оно подразделяется на категории, но это уже детали. Замороженное мясо теряет 30% полезных веществ, имеющихся в свежем мясе, оно гораздо хуже по вкусовым качествам и дольше готовится. У него лишь одно действительно полезное качество: будучи брошенным в морозильник, оно сохраняется там довольно долгое время, не утрачивая имеющихся вкусовых качеств; ибо, как говорится, тут уж утрачивать больше нечего.

Нам могут возразить и относительно его дешевизны по сравнению со свежим, но этот довод мы немедленно отвергаем как несостоятельный. При ценах в гастрономах Москвы на говядину с костью около 45-50 руб за 1 кг (по состоянию на апрель 2000 года), те же 65 рублей за свежее мясо с костью на рынке кажутся прямо-таки невесомой надбавкой.

Второе преимущество мороженого мяса перед свежим состоит в том, что за ним не надо ехать на рынок, оно продается в любом магазинчике за углом, как в отечественном, так и в импортном исполнении.

Предлагаемые нами мясные блюда можно готовить из любого вида мяса, правда, мороженое мясо готовится дольше и хуже свежего по вкусу.

Совет повару: Выбирая свежее мясо на рынке, обойдите несколько продавцов, осмотрите предлагаемое ими мясо со всех сторон, не брезгуйте потрогать его на предмет наличия костей и понюхайте на предмет свежести. Не будьте падки на дешевизну и скидки, как правило, на хорошее мясо скидки делают минимальные. Избегайте покупать мясо с рук на улице. Помните, что на рынках мясо прошло строгую ветеринарную инспекцию, а то, которое предлагают вам уличные бабки еще не известно какой свежести.

И не забудьте перед началом приготовления, промыть мясо.

Блюда из нарезанного мяса

Тушеное мясо (жаркое, хохохбили, шашлык на сковороде и т.п.)

Принцип приготовления тушеного мяса (оно же жаркое) един и универсален. Мясо (говядина, телятина, свинина, баранина, кабанина, индюшатина, курятина) режется кусками, укладывается в утятницу (эмалированную кастрюлю, глубокую сковороду), обжаривается в жиру 3-5 минут со всех сторон (перемешивайте его длинной ложкой). Делается это для того, чтобы мясо покрылось корочкой, которая не будет лавать вытекать содержащемуся в нем соку. Затем мясо пересыпается луком (2-3 нарезанных головки), и тушится полтора-два часа до готовности.

Примерно за час до готовности мясо можно приправить солью, перцем, пряностями, обязательно добавляют лавровый лист. Готовность определяется мягкостью мяса (придется пробовать - никуда не денешься).

В случае отсутствия животного жира можно обжаривать мясо и на растительном (желательно рафинированном) масле. В таком случае масло надо выдержать на огне до появления дымка (чтобы оно не дало своего запаха в мясо) и только тогда засыпать в него мясо.

Жарить мясо надо на небольшом огне (язычки пламени в 1-2 см), по мере ужаривания требуется постоянно подливать воду (или говяжий бульон). В противном случае (если не доглядеть) мясо пережарится и обуглится снизу - и будет бесповоротно испорчено.

Предупреждаем сразу: готовя жаркое, надо каждые 15-20 минут заглядывать в утятницу и помешивать мясо или подливать бульон.

Приготовленное тушеное мясо - прекрасное блюдо, которое можно дополнить любым гарниром, добавив в тушащееся мясо картофель и овощи, можно сделать из него соус; сок его можно использовать в качестве подливы.

Отбивные котлеты

Жизнь подтверждает правило, которое автор этих строк вывел на протяжении своей долгой холостятской жизни: хорошее мясо испортить очень трудно. Практически невозможно. Надо приложить просто титанические усилия, чтобы привести в негодность кусок свежего мяса.

Приготовление отбивных из свинины (телятины, баранины, курятины) несложно даже для начинающего повара. Вначале надо порезать мясо обязательно поперек волокон на котлетки размером примерно с ладонь (для этого идеально подходит корейка или грудинка. Затем надо отбить тяпкой (зубчатым молоточком, тупой стороной тяжелого ножа) обе поверхности пласта мяса, посыпать солью и перцем и бросить на сковородку, на хорошенько прогретый жир (говяжий, свиной, сливочное масло, прокаленное растительное масло). Обжарить котлеты с обеих сторон и, проверив надрезом ножичка готовность (чтобы не было крови), смело нести их на стол. Превосходные результаты получаются со свежим мясом, но и мороженая свиная шейка выходит неплохо, и даже стандартные срезанные с костей и отбитые куриные окорочка получаются весьма импозантно.

Надо лишь усвоить одно нехитрое правило, что в любом случае кусковое мясо для отбивных надо резать не вдоль, а поперек волокон. В противном случае вы рискуете сделать

непрожёвываемым даже самое свежее и нежное мясо.

Не советуем таким способом готовить лишь мороженую говядину или баранину, которые способны лишь разочаровать вас в отбивных и отвратить навеки от занятий кулинарией.

Какую отбивную считать готовой, а какую сырой? Единого мнения по этому поводу нет. Хорошая свежая сырая телятина уже сама по себе готовое блюдо и в парижских ресторанах именуется "beafsteak a la tartar", то есть "бифштексом по-татарски"), в варшавских ресторанах оно же именуется "tatarka". Можно вспомнить и аргентинских ковбоев, которые готовят себе вечерний бифштекс, привязывая поутру изрядный кусок говядины к лошадиному хребту, под седло. К тому моменту, когда трудовой ковбойский день закончен и он проскакал на гнедой своей кобыле энное количество миль, его ужин уже успеет хорошенечко и отбиться, и пропариться, и гм... просолиться. Приятного аппетита!

Простые же смертные готовность мяса определяют путем надрезания его ножичком: если крови нет, а мясо розовое, выделяет розоватый сок, значит наступила первая стадия готовности, то есть ваша отбивная что называется "с кровью". Вторая стадия: когда мясо в надрезе белое, сока не выделяется. Немедленно снимайте его с плиты, в противном случае может наступить третья стадия - подошва.

Частенько задают вопрос: можно ли сделать жестковатое мясо помягче? Все в наших руках. Для это служат мясные маринады. Порезанное на порционные куски и залитое маринадом мясо должно постоять 2-5 часов, то есть как раз до того момента, когда вам предстоит его готовить. В случае если его осказалось слишком много, мясо можно оставить до следующего дня, так оно еще лучше промаринуется.

Наилучшим маринадом является нарезанный колечками лук с солью и перцем. Переложенное им мясо прекрасно замаринуется за 2-3 часа, если же подлить в него еще и стаканчик белого кислого вина (недорогого), то удовольствие ваше будет полным.

Но есть и более хитрые рецепты маринадов.

Маринад к баранине или свинине

Нарезать лук репчатый примерно в следующем соотношении: на 1 кг мяса 2 кг лука. Также необходимо чтобы лук был сочный.

Затем лук и мясо тщательно перемешивают, перчат (по вкусу) и обязательно солят.

Также обязательно нужно добавить лавровый лист.

Лук нашинковать крупными кусками. Подготовленное мясо обильно поперчить черным молотым перцем, и в его куски с

большим усилием вдавить лук (это и есть чисто мужское занятие!). Лук должен выпустить сок - он то и является основой "маринада". Любители остренького могут перец смешать с молотыми семенами кориандра (кинзы), хотя годятся любые сухие специи, не содержащие "химию" (соль, сахар, глутаминаты с глюконатами и пр.). Тому кто хочет попробовать чего-нибудь особенного предлагаю добавить в маринад немного кислого вина или натурального гранатового сока. Это делают не только гурманы но и в том случае если мясо жестковатое. Кислота сока или вина помогает мясу хорошо замариноваться.

Маринад готов. Теперь ему нужно дать хорошо настояться не в холодном или не в очень теплом месте примерно от 5 до 8 часов.

Горячий маринад для мяса дичи

2 л воды - 2 ч. ложки соли - 2 лавровых листа - 2-3 гвоздики - 1/2 толченого мускатного ореха - 2-3 корня петрушки - 2-3 луковицы - 2-3 моркови 5-6 долек чеснока - 1/2 стакана столового или виноградного уксуса

Соль растворить в кипящей воде, добавить пряности, кружочки корня петрушки и проварить 3-5 минут. Затем добавить нарезанный кольцами лук, нашинкованную соломкой морковь, чеснок, влить уксус, прогреть до кипения, слегка охладить и залить мясо горячим маринадом. Посуду с мясом накрыть крышкой и укутать, чтобы сохранить аромат маринада.

Маринад чайный по-домашнему

Если мясо жестковато, то в маринад можно добавить крепкой чайной заварки. Пачку чая (50 г) заварить 0,5 л крутого кипятка и настоять 10-15 минут. Когда чай остынет, надо слить его с осадка и залить им мясо.

"Маринуется" мясо три-четыре часа, за это время происходит его ферментация.

В Ташкенте практикуется маринование мяса в минеральной воде с добавлением специй. В таком "маринаде" оно размягчается.

Маринад лимонный к свинине

На 2 кг свинины - 3 больших луковицы и 1/2 лимона.

Лимон выжать в стакан, затем почти до половины стакана долить водой.

В эмалированную посуду положить слой мяса, посыпать солью, перцем и тертым мускатным орехом (примерно по щепотке), можно и другие специи, например хмели-сунели. Далее посыпать мясо слоем лука, порезанного колечками, и полить ложкой разведенного сока. Снова положить слой мяса. И так продолжать, пока не кончится мясо. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить на ночь в холодильник.

Вместо разведенного лимонного сока можно использовать разведенный уксус или сухое белое вино типа Ркацители. На жесткое мясо заливка должна быть кислее.

Котлеты, биточки, люля-кебаб

Мы могли бы привести тут много рецептов приготовления этих блюд, но предпочитаем унифицировать их. Все эти блюда готовятся из фарша - говяжьего, бараньего, свиного (или смеси их), куриного, рыбьего и проч.

Основополагающие из принципы едины: мясо (для обычных котлет лучше всего взять смесь говяжьего и свиного мяса с небольшим жиром) отделяется от костей и пленок, прокручивается на мясорубке с обязательным добавлением лука и пряностей, сырого яйца, добавляются (по желанию) чеснок, зелень, перец, вымоченный в молоке (воде) ломтик хлеба. Все тщательно перемешивается, лепится мясная лепёшечка в объём ладони и испекается на горячей сковороде в горячем сливочном масле (либо в жиру говяжьем или свином).

Жарят котлеты на среднем огне. Переворачивают в первый раз минуты через 3, обжаривают вторую сторону, затем опять на первую сторону, минут через 5 снова на вторую. И так до готовности.

Точно так же готовятся бараньи биточки и куриные котлеты.

У нас имелись печальные прецеденты попыток изготовить котлеты без добавления яиц, но итог был один: котлеты разваливались на сковороде без всякой надежды их вновь слепить и реанимировать. Если в доме вдруг не оказалось яиц, но желание приготовить котлеты не остыло, советуем очистить картофелину и, натерев ее на терке, смешать с фаршем. Размоченный хлеб добавляется по желанию (многие его вообще не добавляют).

Есть экспериментаторы, вливающие в фарш обычную сырую воду и уверяющие, что котлеты от этого становятся сочнее, другие вкладывают внутрь каждой котлеты кусочек сливочного масла. Не выражая нашего мнения по этому поводу, посоветуем лишь любящим сочные котлеты не накрывать их крышкой, а просто чаще переворачивать. Любителям же прожаривать и пропаривать блюда посоветуем, слегка обжарив котлеты с обеих сторон, сразу же накрыть их крышкой и время от времени под нее заглядывать. Этим же любителям можно посоветовать при жарении подливать в сковороду воду. Если котлеты подгорают, надо сразу же подложить кусочек сливочного масла.

Перед обжариванием котлеты можно обвалять в панировочных сухарях, в муке, а можно и вовсе ни в чем не обваливать, поскольку на взгляд автора это дело вкуса каждого свободного индивидуума.

Люля-кебаб на сковородке готовится принципиально так же, но в него добавляется побольше всякой зелени, хлеб не добавляется вовсе, и лепятся котлеты не лепёшечкой, а небольшой колбаской, она обжаривается со всех сторон и по приготовлении завёртывается в соответствующий по длине кусочек кавказского лаваша (не той длинной и плоской булки, как ее называют в Москве, а 1-2 миллиметровой толщины запеченного теста, который продаётся пластами по полтора-два метра и который выпекают лишь истинно кавказские булочные). Завертывая люля-кебаб в лаваш, надо не забыть пересыпать его мелко нарезанным луком с зеленью и сумахом (нашим сушеным барбарисом). И все равно, этот люля-кебаб даже с сохранением всех правил приготовления, будет лишь бледным подобием того люля-кебаба, который в Азербайджане готовят на мангале, насадив колбаски фарша на шампуры. Неискушенным, не советуем даже пробовать приготовлять это блюдо на мангале, так как оно требует особого режима перемешивания мяса - его надо выбить до консистенции глины.

Очень нежными получаются котлетки из куриного фарша, только не следует брать готовый фарш, эту однородную розовую тестообразную массу, продающуюся в гастрономах, а при желании потешить желудок, стоит просто купить курицу, отделить мясо от костей (каковые пойдут на бульон) и пропустить его через мясорубку. Фарш будет жидковат, но прекрасно запечётся.

Блюда из мяса куском.

Их великое множество, но остановимся на двух их разновидностях:

а) мясо куском, запеченное в фольге б) мясо куском, запеченное без фольги.

Эти две разновидности вмещают в себя все огромное разнообразие мясных блюд, приготовляемых в духовке.

Превосходно получается в духовке одним куском испеченная баранья нога, кусок свиного окорока, филейный кусок свежей говядины.

Советуем прежде всего приготовить шпиговку из мелко порубленного (выдавленного или толченого) чеснока (5-6 зубчиков), шепотки перца, соли, толченого кардамона, мускатного ореха, зелени, перемешать все это в однородное тесто в блюдечке и, проткнув кусок мяса острым ножом, поглубже пальцем затолкать туда шпиговку. При отсутствии ингредиентов или желании возиться, можно просто натереть мясо солью, перцем и чесноком и уложить его:

а) на кусок фольги;

б) на сковороду.

Если мясо уложено на кусок фольги, то его следует завернуть в эту фольгу, не оставляя ни щелочки, если же на сковороду в открытом виде, то его следует смазать растопленным сливаочным маслом или майонезом.

Затем можно отправлять искомый кусок в разогретую духовку на средний, не очень сильный огонь на полтора-два часа.

И тот и другой способы хороши. При приготовлении мяса в фольге, надо через час-полтора вынуть его, развернуть, проткнуть ножичком на предмет наличия крови и, если ее не очень много, продолжать еще с час выдерживать его в духовке, развернув фольгу и полив растопленным сливочным маслом или своим же мясным соком.

При приготовлении мяса открытым способом, оно запекается со своей аппетитной корочкой, но придется его каждые 20-30 минут со времени постановки в духовку поливать собственным соком или же растопленным сливочным маслом. Томить его надо на меньшем огне, чем мясо в фольге, так как оно может не пропечься внутри.

Мясо можно обложить по краям очищенным картофелем, который таким образом хорошо запечется, если вы не забудете и его поливать соком.

Если же вы готовите мясо в фольге, то и картофель надо печь либо в фольге, либо в мундире.

Жареная баранья нога

Наверное из-за этой детали организма человечество и начало разводить баранов. Мы со своей стороны полагаем, что именно предлагаемое нами блюдо подвигло древних греков поместить это животное на небо и присвоить его имя целому зодиакальному созвездию.

В продаже появилась зарубежная новинка - баранья задняя нога с уже удаленной костью. Мы с гневом отметаем это иноземное поветрие и задаем риторический вопрос: а что же тогда обгладывать? Если бы Господь Бог захотел, чтобы человеку досталась только баранья мякоть, он бы повелел барану состоять из одного только мяса. Напротив, баран, наверное, одно из самых костлявых домашних животных после кролика, и в этом заключен глубокий смысл. Чем меньше в нем мяса, тем оно вкуснее. Но вернемся к нашим баранам. Для запекания берется именно задняя и ни в коем случае не передняя нога.

Для начала приготовим шпиговку: кусочки мелко порезанного свиного шпика смешаем с выдавленным через давилку чесноком (1-1,5 головки), солью, перцем, сушеной или свежей мелко порезанной зеленью кинзы, петрушки, укропа,

толченым мускатным орехом, толченой гвоздикой и толченым же лавровым листом. Все перемешивается до образования однородной массы.

Вымытая баранья нога (из которой некоторые предварительно вырезают кость, но мы считаем это излишеством) протыкается острым ножом в 10-20 местах по всей длине. В образовавшийся надрез, не вынимая ножа, заталкивается пальцем шпиговка как можно глубже. Нога поливается растопленным сливочным маслом, помещается на противень и сажается в разогретую духовку на 2,5-3 часа. При этом надо каждые полчаса заглядывать в духовку и равномерно поливать ногу образовавшимся соком.

Для завершения композиции хорошо по краям противня положить с десяток очищенных картофелин, которые надо не забыть также поливать соком.

Предупреждаем, это блюдо (как и все блюда из баранины) не должно остывать.

Баранина в миндале

На баранью ножку 1-1,5 кг: 1 зубчик чеснока, розмарин, имбирь, 100 г маленьких очищеных луковичек, 3 шт. небольших хорошо помытых и нарезанных на дольки моркови, 1 ст. ложка тимьяна (свежего или сушеного), 2 ст. ложки нарубленной петрушки, 5 ст. ложек растительного масла, 200 мл красного сухого вина, 1 ст. ложка кукурузной муки, соль и перец по вкусу.

Маленьким острым ножом проделайте отверстия по всей поверхности бараньей ноги и нашпигуйте их кусочками чеснока или розмарина. Слегка присыпьте ножку имбирем и взвесьте.

Лук, морковь, зелень, растительное масло и красное вино залейте в прочную емкость и поместите туда же барашка. Закройте емкость крышкой и повращайте мясо в этом маринаде нескольк раз. Дайте маринаду впитаться в течение нескольких часов или оставьте его на всю ночь в холодном месте, не забывая переворачивать его время от времени.

Поместите мясо, овощи и маринад в кастрюлю. Готовьте, накрыв кастрюлю крышкой с отверстием из расчета 10-20 мин на каждые 450 г мяса. Таким образом для килограммовой ножки достаточно 40-45 мин. При этом один-два раза переверните мясо. Выньте мясо из кастрюльки, заверните в фольгу и дайте постоять в духовке. Время нахождения в жуховке исчисляется из расчета 5 мин на каждые 450 г мяса.

Приготовление соуса. Вылейте в сотейник жир, образовавшийся при тушении в кастрюле. Поместите овощи на мелкую сервировочную тарелку. Размешайте муку с 1 ст ложкой холодной воды, смешайте с жиром в кастрюле.

Доведите соус до кипения (3 мин) и продолжайте готовить, пока он не станет однородным. Приправьте пряностями по вкусу.

Пельмени

Мы не имеем ввиду те пельмени, которые вы позавчера купили в гастрономе, и от которых у вас уже третьи сутки изжога. Готовые пельмени в наших цехах, пользуясь тем, что содержимое закрыто от посторонних глаз, делают из жил и жира. Для того, чтобы выдержать это блюдо безболезненно, желудок должен быть натренированным на переваривании гаек. Вместе с тем при небольшом терпении и определенных навыках пельмени можно приготовить самому и вполне насладиться их вкусом.

Пельмени сибирские

Для теста: мука - 330 г, яйца - 23 г, соль - 6 г, вода - 115 г; выход теста - 450 г; для фарша: говядина - 200 г, свинина - 230 г, лук репчатый - 40 г, соль - 9 г, перец - 0,2 г, сахар - 0,5 г, вода - 90 г; выход фарша - 560 г; яйца для смазки - 20 г. Выход сырых пельменей - 1 кг.

Просеянную муку насыпать на стол холмиком и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое налить воду, смешанную с яйцами и солью. Жидкость (воду, яйца) нужно взять строго по норме из расчета на 1 кг муки 400 г жидкости и при замесе стремиться всю жидкость быстро смешать с мукой. Замесить крутое однородное тесто, причем для облегчения раскатки нужно тесту дать полежать 20-30 минут.

Приготовленное тесто раскатать длинной полоской толщиной 1-1,5 мм и шириной 40-50 см и смазать яйцом. Во всю длину теста, отступя на 3-4 см от края, разложить фарш шариками по 5-6 г на расстоянии 2-3 см один от другого. Шарики мяса закрыть краем теста, верхний слой теста прижать руками к нижнему вокруг каждого шарика и вырезать пельмени в виде полумесяца металлической выемкой диаметром 3 см. Пельмени положить на посыпанный мукой противень и поставить в холодное помещение.

Традиционно пельмени готовят из двух, реже из трех сортов мяса. При этом мясо должно быть чистым, без жилок и пленок. Подходит мясо с жирком, но не обильным. Для приготовления фарша говядину и свинину (или баранину) надо вначале нарезать на куски и пропустить через мясорубку. Затем в мясо следует добавить сахар, соль, перец, воду (18-20% к весу мяса), пропущенный через мясорубку лук и все перемешать. Пельмени варить в подсоленной воде (на 1 кг пельменей 4 л воды, 40 г соли) при слабом кипении 8-10 минут.

К пельменям можно подать сливочное масло или сметану, столовый уксус.

Пельмени жареные

Приготовить и отварить сибирские пельмени, положить на горячую сковороду с жиром и жарить до готовности. К жареным пельменям подать сливочное масло.

Пельмени - 230 г, масло топленое для жарки - 15 г, масло сливочное для поливки - 10 г. Выход - 200 г.

Пельмени в омлете

Вареные сибирские пельмени завернуть в обжаренный до полу готовности омлет и поместить в горячий жарочный шкаф на 3-5 минут. Перед подачей полить маслом.

Пельмени - 100 г, яйца - 86 г, молоко - 20 г, соль - 3 г, масло топленое для жарки - 15 г, масло сливочное для поливки - 10 г.

Манты

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто, сформовать его в виде батона, разделить на кусочки весом по 20 г и раскатать тонкими кружочками так, чтобы края их были тоньше середины.

Баранину (мякоть) пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный репчатый лук, холодную воду, соль, толченый перец и хорошо перемешать. Баранину для приготовления мантов берут жирную. Если мясо тощее, необходимо добавить курдючное сало. В мясной фарш можно положить чеснок.

На середину раскатанных кружочков теста положить фарш и края теста защипать.

Уложить манты на смазанные жиром решетки (касканы) и установить в котле с небольшим количеством кипящей воды, закрыть котел крышкой и довести изделия до готовности на пару в течение 30 минут. Подать манты (2-3 шт. на порцию), полив уксусом или сметаной.

Для теста: мука - 50 г, вода - 20 г, соль - 3 г; для фарша: баранина - 120 г, лук репчатый - 42 г, сало баранье (курдючное) - 4 г; для поливки:уксус 3%-ный - 20 г или сметана - 30 г.

Пудинг из телячьих мозгов

Вымочить в течение 2 часов мозги из 2 телячьих голов, снять плёнки, отварить в солёной воде с 2 ложками уксуса, остудить, протереть через дуршлаг. В массу прибавить 1,5 ложки горячего сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, 5-6 желтков, смешать, добавить 5-6 взбитых белков, смешать, переложить в пудинговую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в печь (духовку) на 30 мин. Облить раковым соусом, соусом из шампиньонов и рома.

Мозги телячьи - 1 кг, уксус 3%-ный - 2 ст. ложки, масло сливочное или топленое - 1,5 ст. ложки, яйца - 5-6 шт., сухари ржаные - 30 г, соль, перец, мускатный орех - по 10 г.

Телячья печень жареная целиком,
шпигованная свиным шпиком

Вымачивать телячью печёнку 2 часа в молоке, снять плёнку, нашпиговать надрезы шпиком и ягодами кизила, барбариса и можжевельника. На дно кастрюли положить ломтики шпика, специи и пряности, затем - печёнку, тушить до готовности, солить в конце. Перед отпуском за 5-6 мин. положить ложку можжевеловых ягод (или 1/2 ложки майских сосновых шишечек), всыпать в соус муку, влить 1,5 стакана бульона, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана сметаны, тушить до готовности, в соус добавить 1 ложку спиртового раствора прополиса и 1 ложку сливочного или ракового масла. Процедить. Разрезанную на порции телятину подавать в отдельном блюде с петрушкой, спаржей, солёными рыжиками, сохраняя форму печёнки. Облить соусом.

Печень телячья - 800 г, молоко - 1 л, шпик соленый - 100 г, ягоды кизила, барбариса, можжевельника - по 30 г, гвоздика, базилик, майоран, кардамон, - по 10 г, лавровый лист - 2 шт., можжевеловые ягоды - 1 ст. ложка, бульон мясной 1,5 стакана, вино красное сухое - 1/2 стакана, сметана - 1/2 стакана, спиртовой настой прополиса - 1 ст. ложка, масло сливочное (или раковое) - 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Пилав из телятины

Сделать 1 ложку поджарки из муки, масла и 1 луковицы, влить 1/2 стакана сметаны, 2 стакана бульона, размешать, вскипятить, процедить. Положить в бульон зелень укропа и петрушки, прибавить 2 ложки мелких маринованных шампиньонов, 3 ложки маринада от шампиньонов, всыпать в бульон нарезанную кусочками телятину (1 кг), вскипятить, посолить. Выложить на блюдо, смешать с варёным рисом и сверху покрыть слоем риса, поставить в печь, чтобы пилав подрумянился. Подавая на стол, обильно полить соусом из пилава.

Для поджарки: мука пшеничная - 1 ст. ложка, масло сливочное растопленное 1 ст. ложка, лук репчатый - 1 шт., сметана - 1/2 стакана, бульон мясной - 2 стакана; укроп, петрушка - по 20 г, шампиньоны маринованные - 2 ст. ложки, маринад - 3 ст. ложки, телятина - 1 кг, рис - 0,5 кг, соль, перец по вкусу.

Блюда из домашней птицы

Домашняя птица на прилавках наших магазинов бывает, да простят меня кулинары, как правило, тоже двух сортов: отечественная и импортная. И если импортную можно как-то классифицировать, то российские куры проявляют поразительную

стойкость перед действием огня и воды. Поэтому перед покупкой курицы обязательно спросите продавца откуда родом эта дивная птица, суповая она или предназначена для жарки и пробовал ли ее сам продавец. Если курица суповая, то оставьте надежды приготовить из нее что бы то ни было, кроме супа. Импортная курица щеголяет в нарядной пластиковой одёжке, на коей написаны ее вес и принадлежность, например Grill Chicken или Broiler и т.п. Как правило, в брюшке ее таится пластиковый или бумажный мешочек с шейкой и потрошками, который перед приготовлением надо вынуть. Отечественные куры не грешат подобными излишествами. При разделке их не забудьте удалить из горла трахею и пищевод, проверьте насчет наличия внутренностей и желчного пузыря. Разделывая оба сорта кур, нелишне будет удалить из гузки выступающий анальный мешочек. Запомните, что некоторые, наиболее стойкие сорта отечественной домашней птицы способны даже после трехчасовой варки в бульоне оставаться жесткими.

Окорочка и бёдрышки - спасение России

Это наиболее простое блюдо на каждый день. Россияне высоко оценили инициативу американского президента Буша, который в лихие пред- и постперестроечные годы своими посылками легендарных "ножек" буквально спасал изнывавшее под бременем продуктовых талонов население нашей страны. Окорочка импортных кур стоят дешевле мяса крупного рогатого скота и целой курицы, и, хоть и изобилуют жиром и холестерином, но хороши, как спасение для небогатых семей, как быстрый экспресс-ужин для холостяка, ну и как полигон для отработки кулинарного мастерства. Из них можно сварить бульон, сделать фарш для куриных котлет, их можно (отделив от костей) отбить тяпкой, посолить, поперчить и пожарить как отбивные. Их можно (разделив на две части, чтобы лучше прожаривались) положить во фритюрницу и обжарить в растительном масле - в течение 10 минут получается очень аппетитное с приятной корочкой блюдо. Они целиком запекаются в духовке (вымыв их, посолив и поперчив, смажьте майонезом, посыпьте толченым чесноком, дайте постоять и пропитаться часполтора и сажайте в хорошо разогретую духовку минут на сорок-часок до образования румяной корочки), впрочем, они и в глубокой сковороде под крышкой получаются неплохо. Из них может получиться неплохое чохохбили. Хотя лучше всего чохохбили получается из целой курицы.

Чохохбили или жаркое из кур

Нам хочется отослать читателя к примечательному рецепту "Жаркое", ибо руководствуясь им, можно приготовить жаркое

практически из чего угодно. Однако классическое чохохбили требует обилия лука, перца и порезанных помидоров, которые придают порубленной на куски и обжаренной курочке особенный вкус. Жарить ее следует в утятнице под крышкой примерно час, помешивая, не давая подгореть и подливая, в случае выпаривания, воды.

Курица на банке, на подставке или сама по себе

Однако что бы мы ни говорили об окорочках, классическая курица, которая облагородит и семейный обед, и суровые будни холостяка, и вызовет дружный восторг на вечеринке - это без сомнения, курочка, запеченная в духовке. Обработка птицы минимальная, курицу надо лишь вымыть, натереть снаружи и изнутри солью и перцем (можно добавить толченый чеснок) и, помазав майонезом (или растопленным сливочным маслом, подойдет и сметана) отправить в предварительно хорошо прогретую духовку на час. В течение этого времени заглядывать в духовку каждые 15-20 минут и поливать курицу образовавшимся соком.

Особое значение имеет поза нашей пулярки. Можно конечно просто положить ее ничком или на спинку, но при этом существует риск того, что часть, которой курица касается противня, обязательно подгорит. Поэтому прогрессивное человечество изобрело специальные маленькие тефлоновые сковородочки с четырехугольной рамкой, на которую верхом сажается птица. Если же веяния прогресса еще не дошли до вашей деревни или если такая сковородка в соседнем сельпо стоит полторы Ваших зарплаты, то курица аналогичным образом сажается на отечественную (или импортную) майонезную банку, смазанную маслом и наполненную горячей водой во избежание раскалывания в горячей духовке. Положение "верхом на банке" для курицы не является устойчивым, так что придется в процессе жарки следить, чтобы она не опрокинулась, а вынимать следует осторожно по той же причине.

Джыз-быз или жареные потрошки

Потрошки домашней птицы сейчас появились в широкой продаже. Их несложно готовить. Купите граммов по 200 куриных (или индейкиных) желудков, сердец, печенок, вымойте, измельчите ножом на кубики со стороной примерно 2 см, высыпьте на большую сковороду, где уже прогрелся говяжий или свиной жир, еще лучше, если это излишки куриного жира от окорочков. Пока потрошки обжариваются, почистите и порежьте картошку и высыпьте ее на ту же сковороду. Жарить без крышки, часто помешивая. Когда картошка будет готова, блюдо можно подавать.

В Азербайджане это блюдо готовится из бараньих потрохов и на бараньем жиру, но принадлежность потрохов здесь роли не играет, мы уверены, что это блюдо неплохо получилось бы даже из потрохов птеродактиля.

Цыплята-табака

Готовятся они легко, быстро и просто, главное, чтобы курица была не особенно большой, до килограмма, но и задохликов с воробья величиной следует избегать.

Цыпленок рубится по грудке, распластывается и отбивается так, чтобы стал плоским. Посолить и поперчить по вкусу. На сковородке подходящего размера, чтобы ваш цыпленок там вольготно себя чувствовал, растапливается кусок масла или жира, цыпленок кладется брюшком вниз и прижимается гнётом. В его роли может выступить другая сковорода (или лист картона), на которую ставится полный чайник или баллон с водой, древний чугунный утюг и т.п. Минут через пять-десять, когда нижняя сторона поджарится, цыпленка надо перевернуть и поджарить верхнюю стороны. Если увидите, что получается сыроват, опять переверните на нижнюю сторону, но пересушивать не стоит, это блюдо хорошо в сочном виде.

Гусь с яблоками

Освободить тушку 2-х килограммового гуся от лишнего жира, натереть снаружи и изнутри ложкой тмина с солью, нафаршировать небольшими яблоками (типа тирольки, Пепина китайского), посыпанных солью с травой душицей (в порезы). Можно в тех же целях использовать мяту, другие пряности. Жарить на противне с маслом и луком (4 луковицы) 3,5-4 часа, поливая бульоном и образовавшимся на противне соком. Испечь отдельно 6-8 хороших, крупных яблок с имбирем, душицей и сахаром. Обложить ими гуся. Гуся облить соусом.

Блюда из рыбы

У мужчин к рыбе особое отношение. Мы испытываем к ним какое-то трепетное чувство, созерцая неторопливый полет их в родной стихии, или сидя с удочкой над гладью реки, а еще более - сжимая в руке трепещущий сгусток живого серебра. Поэтому блюда из рыбы, как первые, так и вторые, заслуживают особого раздела. Однако мы сразу же поделим их на две неравные категории. К первой отнесем праздничные блюда - из осетровых рыб, сазана и карпа, свежей форели, при виде которых все всплескивают руками и требуют поделиться секретом или рассказать где наловил; ко второй же - рядовые, ординарные кушанья, чтобы было чем утолить голод, блюда из морской мороженой рыбы, обвалянной в панировке и подрумяненной на растительном масле. Эти блюда на каждый день, но лучше всего

есть их по средам и пятницам, по которым православная вера наказывает хранить пост.

Мысль о том, что рыбу придется чистить, может отвратить любого неискушенного кулинара. Согласны, поначалу придется помучиться, но эти муки откроют для вас дорогу к поистине райскому наслаждению. Если вам попалась свежая рыба (допустим еще трепещущий карп), то из чувства гуманизма и христианского милосердия прекратите его страдания крепким ударом молотка по голове. Затем приступайте к очистке: рыбу кладем на газетку брюшком к себе, нож возле хвоста, направлен к голове под острым углом и начинаем счищать чешую бреющими движениями к голове. Когда одна сторона очищена, приступаем к другой. Затем решительно вскрываем брюхо от анального отверстия до самой глотки и потрошим ничем иным, как голыми руками. Жаберные щели надрезаем и удаляем абсолютно все жабры. Многие терпеть не могут головы, иные же готовы ничем иным не питаться, кроме как рыбьими головами (вспомним кадавра из романа Стругацких "Понедельник начинается в субботу"). Как завершающий штрих - рыбе надо состричь плавники и хвост.

Жареная рыба

Этот рецепт сродни "Жаркому", поскольку в данном случае рассматривается рыба вообще от акулы до бычка. Привезли ли вам речную форель из горной речушки или вы самолично выловили щуку во-о-от такого размера (с чем вас и поздравляем!), либо старушка брала в гастрономе филе минтая для кошки, и вам жутко захотелось рыбки - вся эта рыба может быть поджарена древним как сама рыба способом.

Рыба арежде всего должна быть очищена от чешуи, выпотрошена, жабры должны быть удалены, плавники и хвост подстрижены. Если вы взяли готовое филе, то все заботы сразу же отпадают. Рыба обваливается в панировке и жарится на растительном масле. Хорошая рыба получается во фритюре. Если жарятся рыбьи головы, то их надо разрезать и распластать на сковородке, как цыпленка табака.

В качестве панировки используется мука, подсоленная и подперченная. Можно использовать и толченые сухари. В таком виаде это блюдо уже можно есть. Но зачастую это блюдо случит лишь предварительным этапом при приготовлении более сложной "Рыбы в маринаде".

Рыба в маринаде

Рыба - 100 г, мука и масло растительное - по 5 г, маринад - 75 г, лук зеленый - 10 г, маслины, соль, перец; для маринада: уксус винный - 25 г, масло растительное - 20 г, томат-паста - 3 г, сахар -

5 г, перец черный и красный, лист лавровый, соль.

Филе судака, сома, трески или иной рыбы нарезать на порционные куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить в растительном масле.

Оставшуюся рыбу выложить в неокисляющуюся эмалированную посуду, залить маринадом из овощей с томатом и поставить на холод.

При подаче к столу оформить маслинами и зеленым луком.

Рыба заливная

На 1 кг рыбы - 1,5 л воды, 20 г желатина, корень петрушки, сельдерея, морковь, лавровый лист - по 1 шт.

Если вы решились побаловать себя осетриной, то берите самую свежий кусок из центральной части. Очистите кожу от шипов. Для этого осетра надо полить крутым кипятком, шипы сходят лучше. Лучшие куски осетрины отварить звеньями, охладить и нарезать на порционные куски, рыбу остальных видов варить порционными кусками, охладить в бульоне, после чего обсушить на сите. После закипания воды нагрев уменьшить и рыбу довести до готовности на слабом огне. Время варки - 10-15 минут.

Для приготовления желе необходимо сварить бульон: в рыбный отвар положить пищевые отходы от разделки (кости, хвост, плавники, кожу) и варить 1-1,5 часа с кореньями, специями и солью. Затем бульон процедить и прогреть с предварительно замоченным желатином (на 1 кг рыбных отходов - 20 г желатина); после растворения желатина бульон осветлить. Для этого сырой белок разболтать в 100 г теплого бульона и, добавив 25 г уксуса, влить смесь в горячий бульон. Прокипятив его на слабом огне, процедить через полотняную салфетку. Куски рыбы уложить на блюдо, украсить отварной морковью, кружками лимона, зеленью петрушки, прикрепляя украшения небольшим количеством желе, и остудить. Когда желе на рыбе застынет, залить ее оставшимся бульоном и охладить. Отдельно подать соус-хрен с уксусом.

Караси жареные со сметаной

Караси - 1,2 кг, сухари панировочные - 100 г, сметана - 2 стакана, зелень петрушки, укропа - по 20 г, соль по вкусу.

Карасей почистить и посолить, обвалять в сухарях (муке), поджарить на сковороде, добавить 2 стакана сметаны, тушить 10-15 мин., посыпать укропом и петрушкой.

Карп варёный в пиве с красным вином

Карп - 1,5- 2 кг; для отвара: пиво - 1 л, корень петрушки, сельдерея, морковь, гриб сушеный - по 1 шт., лук репчатый - 2 шт., перец горошком, гвоздика - 2-4 шт., цедра 1 лимона, ржаной хлеб - 200 г, уксус 3%-ный - 1 ст. ложка, красное сухое вино - 100

мл, сахар-песок - 10 г, изюм - 50 г, сок лимонный - 20 мл, вишня маринованная - 15 шт., мука, масло сливочное - по 1 ст. ложке.

Карпа в 1,5-2 кг весом очистить от чешуи, внутренностей и жабр, порезать на куски, посолить. Сварить в 2 бутылках пива коренья и специи: 1 петрушку, сельдерей, порей, морковь, 1 сушеный грибок, 2 луковицы, перец горошком, листки лавра, 2-4 гвоздики. Добавить лимонной цедры, корку ржаного хлеба, сварить рыбу. Положить в отвар 1 ложку поджарки с мукой и маслом, влить 1 ложку уксуса, 1/2 стакана красного вина, 10 г сахара, горсть изюма, 20 мл лимонного сока, 15 маринованных вишен, вскипятить. Уложить карпа на блюдо (в виде целого), осыпать его ломтиками лимона, изюмом, облить соусом.

Лещ варёный с красным вином

Лещ -1-1,5 кг; пиво - 1 л, корень петрушки, сельдерея, морковь, гриб сушеный - по 1 шт., лук репчатый - 2 шт., перец горошком, гвоздика - 2-4 шт., цедра 1 лимона,

ржаной хлеб - 200 г, уксус - 1 ст. ложка, красное сухое вино - 100 мл, сахар-песок - 10 г, изюм - 50 г, сок лимонный - 20 мл, крыжовник маринованный - 15 шт., мука, масло сливочное - по 1 ст. ложке.

Крупный лещ чистится, у него удаляют плавники, чешую, внутренности и жабры. Леща надрезают со спины по хребту, распластывают на две части, крупные кости и хребет удаляются. В дальнейшем рыба готовится, как "Варёный карп с красным вином" (см. рецепт), но не режется на куски, а нужные ингредиенты в виде фарша укладываются внутрь. Вместо вишни положить крыжовник. Рыба заливается пивом и ставится на огонь.

Окуни варёные с белым соусом, лимоном и мадерой

Рыба - 1-1,5 кг, корень петрушки, укроп, морковь, лук репчатый - по 1 шт., мука - 1 ст. ложка, лук репчатый - 2 шт.

Варят крепкий рыбный бульон с кореньями, специями (см. раздел "Первые блюда"), 1 ложкой мучной поджарки, 2 луковицами, 1-1,5 кг окуней. Кипятят 15-20 минут. Перед подачей поливают рыбу белым или грибным соусом.

Карп в кляре, целиком запеченный в духовке

Карп - 1,5-2 кг, капуста квашеная - 200 г, масло растительное - 1 ст. ложка;для кляра - мука пшеничная - 1-2 ст. ложки, вода - 1 ст. ложка, яйцо - 1 шт., соль, перец по вкусу.

Хорошего крупного свежего карпа в 1-1,5 кг весом очистить от чешуи, внутренностей и жабр, посолить. Обсушить бумажными салфетками.

Затем приготовить кляр: 1-2 ст. ложки муки смешать с яйцом, при необходимости разбавить 1-2 ложками воды. В кляр добавить соль, перец.

Карпа целиком уложить на противень, смазанный растительным маслом, нафаршировать (по желанию) квашеной капустой и смазать кляром. Запекаем при температуре 200 градусов в течение 40-60 мин. Подавать это блюдо надо с белым соусом. Пьют под него легкое белое вино типа "Рислинг", "Ркацители".

Судак разварной

Судак - 1-1,5 кг, корень петрушки, сельдерея, морковь - по 1 шт., корица гвоздика, перец черный горошком - по 5 г, зелень петрушки и укропа - по 20 г.

Взять крупного судака, очистить от чешуи, жабр и внутренностей, порезать на крупные куски, добавить кореньев, зелени и специй, долить водой, сварить рыбу. Отварить в той же воде 10 картофелин, 10 раков. Судака уложить на длинное блюдо, составив его части, облить грибным соусом (см. раздел. "Соусы"). Раками и картофелем обложить судака по краям. Украсим блюдо несколькими веточками петрушки и колечками лука.

Филе рыбное маринованное

по-бразильски

Рыба (филе) - 100 г; для маринада: уксус винный - 25 г, масло растительное - 20 г, томат-паста - 3 г, сахар - 5 г, перец черный и красный, лист лавровый, соль; лук репчатый - 40 г, масло сливочное - 5 г, миндаль.

Рыбу нарезать ломтиками и припустить (то есть минут 5-10 поварить) в подсоленной воде. Уксус, растительное масло, соль, перец, лавровый лист, томат, сахар соединить, прокипятить и охладить. В приготовленный маринад положить ломтики рыбы и посыпать нарезанным кольцами луком. Через 8-10 часов рыба готова к употреблению. Подать к столу, украсив кольцами лука и слегка обжаренным на сливочном масле миндалем.

Сельдь в маринаде

Сельдь - 50 г, масло растительное - 5 г; для маринада: уксус - 6 г, лук репчатый - 15 г, морковь - 10 г, сахар - 3 г, специи

Не всегда селедка бывает готовым блюдом. Советуем самим научиться мариновать рыбу. Тушки (или филе) замороженной сельди разморозить, вымыть, порезать на куски и уложить в неокисляющуюся эмалированную посуду, залить холодным маринадом, маслом и выдержать на холоде в течение суток. Маринад приготовить так: винный уксус развести водой (1:1); добавив сырой лук, отварную морковь, лавровый лист, душистый перец, корицу и сахар, прокипятить.

Подавать под маринадом.

Сазан заливной фаршированный

Сазан - 700-800 г, для фарша: филе сазана - 50 г, морковь - 30

г, перец молотый черный - 2 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное - 10 г, грибы и молоко - по 40 г, яйцо - 1/2 шт., хлеб пшеничный - 50 г, крупа манная - 10 г, лист лавровый, соль; для желе: желатин - 3 г, бульон - 100 г, яйцо (белки) 1/2 шт., лимон - 15 г, для соуса: свекла - 75 г, хрен - 10 г, майонез - 40 г, сахар-песок - 10 г, соль.

Рыбу очистить, хорошо помыть, надрезать кожу вокруг головы и хребтовой части и, не разрезая брюшко, удалить голову со всеми внутренностями, затем нарезать кругляшками толщиной 2-3 см, обмыть и отложить одинаковые куски для фарширования. Неровные куски, куски от хвоста использовать для фарша. Из головы и костей, добавив коренья и пряности, сварить бульон.

Подготовить грибы. Лук нарезать кольцами. Грибы и лук обжарить, посолить, поперчить и потушить. Мякоть сазана, вымоченный в молоке хлеб, тушеные грибы с луком пропустить через мясорубку. Яйца смешать с бульоном (10 г), хорошо взбить и соединить с измельченной массой. Добавить манную крупу, заправить солью, перцем, хорошо растереть. Полученным фаршем заполнить куски рыбы, фарш заровнять, рыбу положить на решетку, опустить в теплый бульон и варить на слабом огне 20-30 минут.

Затем остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить застывающим желе. Приготовить соус. Очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разложить вокруг застывшей рыбы.

Гарниры под любое блюдо

Гарнир - это необходимое дополнение к Главному блюду, то, что должно оттенить его вкус и не дать гостям им объесться. Многоуважаемые холостяки простят автора этих строк, если из всего многообразия существующих гарниров он выберет всего 4 - картофель, каша, макароны и овощи.

Картофель Если вы ведете даже очень скромный образ жизни, то заклинаем не экономить на картофеле. Покупайте его только на рынке, пусть понемногу, выбирайте хорошие ровные и крупные клубни. Закупив в овощном магазине проросшую прошлогоднюю полусгнившую мелочь, вы рискуете переплатить втрое из-за того, что годными окажутся лишь процентов тридцать клубней.

Отварной картофель лучше всего в мундире. Не забудьте его вымыть перед варкой. Варите в подсоленной воде.

Если вы надумали делать картофельное пюре, то его можно сдобрить шкварками, молоком, сливочным маслом, поджаренным луком.

Жарят картофель на растительном масле (желательно

рафинированном), предварительно прокалив его до появления легкого дымка.

Картофель можно запечь в духовке прямо в кожуре или в фольге, однако если вы надумали обложить картофелем жарящийся кусок мяса, то картофель надо очистить и почаще поливать растопленным сливочным маслом или образовавшимся на противне соком.

Макароны по русски

Поломать спагетти на куски 3-4 см длиной засыпать в подсоленную кипящую воду, минут через 10 перелить в дуршлаг и кушать, положив сверху кусочек сливочного масла.

Макароны по флотски

На сливочном масле изжарить 1 мелко порубленную луковицу. Засыпать туда же сырой говяжий фарш. Можно сделать фарш и из мяса отварной говядины, в таком случае жарится он быстрее.

Пока фарш жарится, отварить макароны по-русски (см. предыдущий рецепт). Откинуть на дуршлаг, остудить по струей холодной воды, пересыпать на сковородку, туда же пересыпать фарш, все перемешать и продолжать тушить совместно еще 15-20 минут, приправив обильно сливочным маслом.

И по-итальянски

Итальянцы сделали из своих макарон настоящий культ, их подают и в качестве первого, и в качестве Главного блюда, поговаривают, что и соломинки в коктейли придумали итальянцы, чтобы ни на минуту не забывать о своих макаронах. И мы советуем приготовить макароны по-итальянски, ибо блюдо это не только вкусное, но и вполне достойно как будничного, так и праздничного стола.

Длинные макароны (спагетти), не ломая (пусть гости помучаются) закладываем в кипящую подсоленную воду. Минут пять хвосты макарон будут торчать наружу, но вскоре осядут. Минут через 10-15, когда макароны будут почти готовы, переливаем воду в дуршлаг. На сковороде растапливаем кусок сливочного масла и засыпаем в нее макароны, обильно посыпаем черным перцем (по вкусу). Потрем на терке сыр (твердую брынзу, любой голландский, немецкий, пошехонский, хотя классическим считается каменной твёрдости пармезан) и посыпем им макароны. Польем макароны томатным соусом (кетчупом, томатом-пастой- рецепты приводятся в разделе Пиццы), хорошенечко перемешаем и поставим на маленький огонь (в горячую духовку).

Э. Горовец в своем старинном рецепте пел еще что-то про стакан молодого сухого вина, которое нелишне влить в

сковороду, однако это по желанию.

Обычай заправлять вином блюда очень древний и идет чуть ли не с времен античности. Французы, кажется, даже яичницу с вином делают. При добавлении вина в готовящееся блюдо, спирт испаряется, и вино придает блюду свой неповторимый вкус. Однако в нашей стране отношение к вину более бережное и его в кулинарных целях предпочитают не тратить. Впрочем, существуют вина, наподобие "Монастырской избы", которые ни на что иное, кроме добавления в сковородку, не годны, но и в этом случае советуем взять какое-либо из нормальных сухих вин.

Каша русская

Русский писатель В.Г. Воробьев в свой книге "В старину едали деды" анализируя влияние пищи на формирование истинно русского характера, обращает внимание на роль каши в ежедневном рационе русского крестьянина, мастерового, солдата, и приходит к выводу, что русский человек предпочтет обойтись без мяса, нежели без каши. "Я имел случай наблюдать, как питаются рабочие, работающие сдельно артелью на своих харчах при условиях, когда выгодно хорошо есть. На харчи денег не жалели: каждый день водка, каша, такая крутая, что едва ложкой уколупнешь, с коровьим молоком, щи жирные. Но мяса ели мало, и вот тут-то я и убедился, что работающие люди вовсе не придают значения мясу, как питательному веществу; водку, например, предпочитают мясу во всех отношениях. Но я не могу сказать, что это были пьяницы. Грешный человек, я сам предпочту обед, состоящий из стакана водки, щей с салом и каши, обеду, состоящему из щей, мяса, каши, но без водки."

Оставив в стороне рассуждения писателя о роли алкоголя в жизни русского мастерового человека, отметим, что именно крутизна и жирность каши ставится ей в джостоинство. При этого сготовить кашу можно практически из любой муки или крупы.

Начинающий кашевар должен помнить, жидкость или густота его каши определяется в момент заливки ее водой. Нельзя изменить соотношение между крупой и жидкостью после того, как каша начала вариться. Это значит, что нельзя выпарить воду после соединения ее с крупой так, чтобы это не отразилось на консистенции (как это можно сделать с корнеплодами или бобовыми), нельзя превратить жидкую или вязкую кашу в крутую, рассыпчатую. Вот почему так важно правильно залить крупу водой. Для гречневой каши важно точно отмерить воду: ровно вдвое по объему больше, чем крупы, и выпарить эту воду, не мешая кашу, за 15 минут. Для овсяной каши иное соотношение: на 2 стакана овсяной крупы 3 стакана воды. Эту воду быстро выпаривают, заливают кашу 0,5-1 стаканом мясного бульона и

уваривают, обязательно помешивая.

В процессе варки кашу нужно все время помешивать (кроме гречневой и рисовой), следить, чтобы не подгорела, сливать излишнюю воду, доливать молоко и т. д. Надо обращать внимание и на состояние крупы: ее спелость, засоренность и т. п. Рассыпчатую гречневую кашу, например, можно сварить только из спелой гречихи без зеленоватого отлива, в противном случае каша получится вязкой, как бы ее ни варили.

Вкус каши будет во многом зависеть от того, чем ее сдобрили и приправили. Для этого надо хорошо знать и чувствовать, что подходит к данному виду крупы и каши, с чем она лучше сочетается. Прежде всего к кашам идет масло, но это не единственная и, главное, не первая добавка в кашу, а заключительная. Чаще же всего как добавки в каши употребляются молочные продукты - молоко, простокваша, пахта, сметана, творог и сливки. Иногда используются мясо, рыба и горох (обычно в жидких каша, особенно рыба), яйца и грибы - в рассыпчатых кашах. Лук идет во многие виды каш.

В качестве масел подходят почти все животные и растительные масла.

В печи и в духовке кашу лучше всего варить в глиняных горшках и чугунках, а на плите - использовать металлическую посуду, преимущественно алюминиевую с закругленным дном, типа котелков. Жидкие кашицы можно варить в эмалированной посуде, но все время следить, чтобы не пригорели.

Каша из ячменной муки с картофелем

Сварить картофель, размять в воду, посолить и добавить, взбивая, муку до получения густой массы. Варить полчаса. Подать с обжаренным шпиком и молоком.

2 кг очищенного картофеля, ячменная мука, соль, 3 л воды.

Каша из ржаной муки с ягодным соком

В кипящую воду влить сок, положить мед или сахар, тщательно помешивая, добавлять ржаную муку. Варить кашу 20-25 минут, дать ей остыть, посыпать сахаром. Подать холодной с молоком.

1 л воды, 1 стакан ягодного или яблочного сока, 6-8 ст. ложек меда или сахара, 1-1,5 стакана ржаной муки.

Вербная каша

Шпик порезать кубиками и варить с крупой на слабом огне до полумягкости, добавить горячее молоко, соль, тушить до готовности. Горячую кашу подать на стол с чаем из яблочной кожуры.

150-200 г шпика, 1/2 л воды, 3/4-1 стакан ячневой крупы, 1/2 л молока, соль.

Гурьевская каша с грецкими орехами и вареньем

Отварить 400 г орехов и 20 шт. горького миндаля, очистить ядра, истолочь в молоке. 6 стаканов сливок влить в миску, поставить на малый огонь и снимать, складывая в тарелку, образующиеся румяные пенки. Затем всыпать в остальные сливки 1/3 стакана манной крупы, сварить жидкую кашу, всыпать в неё истолчённые ореха, миндаль, 3/4 стакана сахара, размешать. Сделать на блюде рант из теста и положить ряд пенок, ряд каши и т. д. и пересыпать сверху сахаром и сухарями. Подавая на стол, убрать фруктами и вареньем.

Орехи грецкие - 400 г, миндаль - 100 г, сливки - 600 г, крупа манная - 1/3 стакана, сахар-песок - 3/4 стакана.

Тыквенная каша

Мелко настругать куски тыквы на терке до состояния "лапши".

Разварить тыквенную лапшу в молоке, протереть через сито. На 400 г лапши положить по 1/4 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сливочного масла. Украинцы добавляют в кашу сушеный разваренный чернослив, абрикос, вишни.

Мякоть тыквы - 400 г, соль - 1/4 ч. ложки, масло сливочное - 1/2 ч. ложки, чернослив, курага, вишня сушеная по вкусу.

Каша пуховая

Два стакана гречневой крупы (ядрицы) перетереть с 2 яйцами, высушить, затем варить в 4 стаканах молока, прибавить 1 ложку сливочного масла, протереть сквозь сито, сложить кашу в виде пирамидки.

Подать к ней сливок с желтками, корицей или ванилью.

Крупа гречневая - 2 стакана, яйца - 2 шт., молоко - 4 стакана, масло сливочное - 50 г, сливки - 100 г, корица - 0,5 г, ваниль - 0,5 г.

Густая рисовая каша на молоке

Эту кашу можно варить на воде, на бульоне или на молоке. Взять 2 бутылки воды (молока), 1,5 стакана риса, кусок сливочного масла, сварить до мягкости, как обычно.

Посолить, подсахарить с ванилью или корицей. Залить сверху кашу на блюде вишнёвым, малиновым вареньем или клюквенным сиропом.

Вода (молоко) - 1 л, рис - 1,5 стакана, масло сливочное - 50 г, соль, сахар -.по 3-4 г, ваниль, корица -.по 0,5 г, варенье, сироп - по вкусу.

Каша рисовая, запеченная в тыкве

Срезать верхушку 1-1,5-килограммовой тыквы, выбрать семенную камеру, выскоблить всю середину так, чтобы остались стенки 10-15 мм толщиной.

Отдельно отварить 1 стакан риса с 1/2 тыквенной массы, добавить 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, толчённой корицы, 1/4 стакана сахара, 1 стакан кишмиша с коринкой, 5 желтков, 5-6 взбитых белков, размешать в массу, влить в тыкву, закрыть её срезанной крышкой, испечь в печи.

Тыква - 1,5-2 кг, рис - 1 стакан, сметана - 1 стакан, масло сливочное 100 г, корица - 0,5 г, изюм - 1 стакан, яйца - 5-6 шт., соль по вкусу.

Классическая овсянка на молоке с картофелем

1 стакан овсяной крупы сварить в 3 стаканах молока, долить ещё 3 стакана кипящего молока, добавить корицы, соли, сахара по вкусу, 1/2 ложки масла, 1/2 стакана пюре из картофеля. Всё это размешать до гладкости.

Крупа овсяная - 1 стакан, молоко - 6 стаканов, масло сливочное - 1/2 ст. ложки, пюре картофельное - 1/2 стакана, соль, сахар, корица по вкусу.

Каша костромская ячневая с горохом

Ячневую крупу промыть в нескольких водах и отварить в подсоленной воде в течение 15-20 мин. (с момента закипания) на умеренном огне, обязательно снимая образующуюся сверху пену, затем лишнюю, свободно отделяющуюся воду слить, добавить заранее замоченный и разваренный в воде горох и мелко нарезанный лук и продолжать варить на слабом огне до полного размягчения каши. Заправить маслом, тимьяном, размешать, проварить 5 мин.

1,5 стакана ячневой крупы, 2 л. воды, 0,5 стакана гороха, 1 луковица, 2 ст. ложки тимьяна или чабера, 3 ст. ложки сливочного или подсолнечного масла, 1 ч. ложка соли.

Каша гречневая рассыпчатая

Ядрицу перебрать, отсеять от мучной пыли (но не мыть), залить водой, засыпать растертыми в порошок грибами и поставить на сильный огонь, закрыв крышкой.

Когда закипит, огонь убавить на половину и продолжать варить 10 мин. до загустения, затем вновь убавить огонь до слабого и варить еще около 5-7 мин. до полного выпаривания воды. Снять с огня, завернуть в теплое на 15 мин. Одновременно в другой кастрюле разогреть масло, обжарить в нем мелко нарезанный лук, посолить.

Крутые яйца мелко порубить и всыпать вместе с поджаренным в масле луком в кашу, равномерно размешать.

3 стакана воды, 1,5 стакана гречневой крупы-ядрицы, 2 луковицы, 2 яйца, 3-4 сухих белых гриба, 6-7 ст. ложек подсолнечного масла.

Каша гречневая молочная

Ядрицу перебрать, залить молоком, варить до полного его выкипания, затем залить сливками, чуть-чуть посолить и поставить на 10-15 мин. в духовку.

4,5 стакана молока, 2 стакана гречневой крупы-ядрицы, 0,5 стакана сливок.

Каша ячневая размазня

Крупу засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне, все время снимая пену. Как только начнут появляться признаки выделения из крупы густой белой слизи, лишнюю воду сцедить и продолжать варить кашу в другой посуде, долив молока и все время помешивая, до получения густой размазни. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить, размешать равномерно, дать постоять под крышкой 5 мин. без нагрева, затем заправить маслом.

2 стакана ячневой крупы, 3 л воды, 1 стакан молока, 1,5 стакана творога, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Каша из "Геркулеса"

Крупу залить водой и варить на слабом огне до вываривания воды и полного загустения, затем в два приема долить горячим молоком и, продолжая помешивать, опять варить до загустения, посолив. Готовую кашу заправить маслом.

2 стакана овсяных хлопьев "геркулес", 0,75 л воды, 0,5 л молока, 2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки масла сливочного.

Каша рисово-овсяная рассыпчатая с укропом

Рис и овес промыть отдельно, равномерно перемешать, затем засыпать рисо-овсяную смесь в кипящую воду и плотно закрыть кастрюлю крышкой, чтобы пар не выходил (этим способом можно готовить только в плотно закрытой посуде). Держать на сильном огне 10 мин., затем убавить огонь до среднего и держать еще 5-6 мин., после чего снять с огня, укутать теплым и лишь через 15-20 мин. открыть крышку. Готовую кашу заправить обжаренным на масле луком и мелко нарезанным чесноком и укропом. Прогреть в сковороде на слабом огне 3-4 мин.

1,5 стакана риса, 0,5 стакана овса, 0,7 л воды, 2 ч. ложки соли, 4-5 зубчиков чеснока, 4-5 ст. ложек подсолнечного или 75-100 г сливочного масла, 1 ст. ложка укропа.

Каша пшенная молочная

Пшено перебрать, промыть 5-6 раз в кипятке, пока вода после промывки не станет чистой, затем залить горячей водой, поставить на огонь, посолить, снять пену, быстро выпарить всю воду, пока пшено еще не успело свариться, а затем долить горячее молоко и продолжать варить кашу на умеренном и затем слабом огне до полного загустения. Готовую кашу заправить маслом, размешать.

1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла.

Каша пшенная (тыковник)

Сварить пшенную молочную кашу (см. выше), смешать ее со сваренным на молоке тыквенным пюре, мелко рубленным крутым яйцом, половиной порции сливочного масла и переложить в глиняный горшок, обмазанный изнутри маслом. Поставить в духовку на 15 минут.

1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 1 стакан тыквенного пюре, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сливок,1 яйцо.

Плов по кавказски

Мы испытывали немалые сомнения прежде чем поместить это вполне самостоятельное блюдо в раздел каш, однако ничего не попишешь, все же основа плова - рис.

Рис засыпается в кипящую подсоленную воду, варится до полуготовности (надо попробовать зернышко - снаружи должно быть мягкое, а внутри - жесткое) Затем рис откидывается на дуршлаг, а внутрь кастрюли (на Кавказе плов варят в здоровенных медных конических кастрюлях -казанах) кладут кусок сливочного масла и, когда растопится, вбивают яйцо. Кастрюлю поворачивают над огнем, чтобы яйцо которое должно растечься по донышку. Это будет "подушка", которая предохранит плов от пережаривания. Затем на "подушку" не высыпается, а вбивается рис и ставится томиться под крышкой на самом слабом огне в течение часа. Технология вбивания несложна, рис берется в пригоршню и бросается в начавшее отвердевать яйцо. Таким вы добиваетесь некоего антипригарного покрытия. Туда же засыпают пригоршню изюма, немного кураги, хорошо добавить очищенных каштанов.

Можно тарелку с рисом поливать растопленным сливочным маслом. Как правило плов служит гарниром к жареной (тушеной в утятнице) баранине, курице или говядине.

Рис - 100 г, вода - 210 г, масло сливочное - 20 г, яйцо - 1 шт., изюм - 30 г, каштаны - 20 г, курага - 30 г.

Плов по-узбекски

В Средней Азии плов готовят принципиально по-иному. Баранье мясо, нарубленное мелкими кусочками по 10_15 г обжарить в сильно нагретом бараньем жиру до образования румяной поджаристой корочки, затем добавить нашинкованные соломкой лук и морковь и жарить все вместе. После этого залить все водой (ее следует взять в полтора раза больше, чем риса, положить соль и специи (узбеки применяют специальную пряность, травку под названием "зыря", у нас в ее роли выступит

анис) и довести до кипения. Засыпать трательно промытый рис, разровнять поверхность специальным "капкуром" (в его роли может выступить наша шумовка) и продолжать варить на несильном огне. Когда рис спитает в себя всю воду, надо снова разровнять поверхность капкуром, сделать углубления и влить в них по 1-2 ложки кипяченой воды. После этого колтел надо плотно закрыть и доваривать на слабом огне в течение 20-25 минут.

При подачей плов горкой положить в тарелку, сверху положить кусочки мяса и овощей.

Баранина - 120 г, рис - 160 г, морковь - 130 г, лук репчатый - 50 г, масло хлопковое (или сало курдючное) - 50 г, перец, анис.

Лагман

Национальное узбекское блюдо лагман вульгарно можно охарактеризовать как лапшу с мясом, хотя на самом деле различий тут гораздо больше. Лагман состоит из 2-х внешне независимымх, но на самом деле неразделимых частей: лапши и ваджи.

Для лапши: 500 г муки, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 2/3 стак. воды.

Для ваджи: 0,5 кг мяса, 200 г масла (сала), 2 крупные картофелины, 2 моркови, 1 редька, 1 свекла, 1 стручок сладкого перца, 100 г капусты, 4 луковицы, 4 помидора, 1 головка чеснока, 1 стак. зелени киндзы, по 1 ч. ложка красног и черного перца.

Для заправки: киндза, чеснок, перец - по вкусу.

Вначале следует приготовить лапшу: замесить крутое тесто, скатать в шар, дать полежать под салфеткой 15 мин., тонко раскатать, свернуть в рулет и нарезать лапшу. Лапшу надо раскатывать и нарезать как можно тоньше! Затем лапшу следует отварить в подсоленной воде, дать стечь (бульон не сливать - он еще пригодится!), полить растительным маслом и перемешать (чтобы ваша лапша не слежалась комом).

Приготовление ваджи: картофель, редьку, помидоры нарезать кубиками; морковь, свеклу, капусту - соломкой; лук и перец - кольцами; чеснок измельчить. Мясо (мелкие кубики) обжарить в перекаленном жире до коричневой корочки, добавить лук, помидоры и чуть потушить. Добавить остальные овощи. Посолить, добавить чеснок и остальные пряности. Влить стакан-полтора бульона, в котором варили лапшу и тушить на слабом огне 30 мин.

Соединение: лапшу окунуть на мгновение в кипяток, слить его и разложить лапшу в глубокие тарелки так, чтобы внизу был слой лапши, затем - слой ваджи, снова слой лапши и сверху залить остатком ваджи. Посыпать зеленью, чесноком и красным перцем по вкусу.

Блюда из овощей

Картофель является хоть и не наиболее древним, однако наиболее привычным для нас гарниром русской кухни, и трудно уже себе представить, как каких-то двести лет тому назад целые полки русских солдат направлялись против соотечественников, вся вина которых заключалась в том, что они отказывались сеять и есть "чертовао яблоко" - как тогда называли на Руси картофель.

Все знают, конечно, что при низкой температуре картошка портится, но не все знают, отчего это происходит. Многие интересуются: можно ли как-то при кулинарной обработке исправить "сладкую" подмороженную картошку. Увы, уже нельзя: крахмал перешел в сахар, и это явление необратимо. То же происходит при поражении клубней. Подмороженная и проросшая картошка не только невкусная. Будете варить - сахар частично растворится в воде, а затем, соединяясь с продуктами распада белков (аминокислотами), образует темноокрашенные соединения - подмороженный и отвареный картофель темнеет.

Если хранящийся у вас картофель позеленел (хранился на свету), значит, он содержит повышенное количество ядовитого вещества соланина. Картофель нужно очищать очень тщательно, срезая все позеленевшие места, а варить в большом количестве воды.

Как сварить хорошую картошку?

Вареный картофель - основа для многих блюд, так выработайте себе привычку варить его правильно и детей своих к тому же приучите.

Картофель кладут в кастрюлю и заливают кипящей водой уровнем не выше 1 см над клубнями. Учтите, чем больше наливаете воды, тем больше питательных веществ в ней растворится. При погружении очищенного картофеля в холодную воду при варке теряется четверть витамина С, в кипяток - всего 7 процентов. Если начнете варить картошку "в мундире" в холодной воде, она потеряет четверть витамина С, а в кипящей потери практически не будет. И наконец, идеальный способ максимально сохранить этот витамин - варить картофель на пару.

Залили картошку кипятком - обязательно закройте кастрюлю крышкой, доведите воду до кипения и продолжите варку уже при слабом огне.

Когда она будет готова, слейте воду и 3 - 5 минут подержите на маленьком огне - обсушите.

Картофель с помидорами

На 1 кг картофеля: 50 г сала, 2 помидора, соль, перец по вкусу, 1 лавровый лист.

Картофель очистить, нарезать ломтиками и вместе с

помидорами (можно использовать консервированные) обжарить на сковороде в свином сале. Добавить соль, перец, лавровый лист. Залить водой и под крышкой (на сковороде) тушить, пока картофель не будет готов окончательно. Подавать с огурцом.

Картофель "дофинэ"

На 1 кг картофеля: 1 чайная ложка соли, 1/8 чайной ложки перца, 1 яйцо, 2 стакана молока, 200 г сыра, 1 зубчик чеснока, 4 столовые ложки масла или маргарина.

Очистить картофель, нарезать его тонкими кружочками в эмалированную миску или блюдо, посолить, поперчить. Высыпать туда половину порции предварительно натертого сыра, перемешать, затем влить яйцо и молоко и перемешать еще раз. Глубокую керамическую посуду или сковороду натереть чесноком, смазать маслом или маргарином и выложить картофель, смешанный с яйцом, молоком и сыром. Посыпать оставшимся тертым сыром, положить сверху кусочек сливочного масла и запечь в заранее разогретой духовке (картофель должен стать мягким и покрыться румяной корочкой).

Картофель "Анна"

Очищенный картофель нарезать тонкими кольцами, натереть их солью и перцем. Смазать маслом дно большой сковороды и уложить в нее дольки картофеля кольцами в несколько слоев. Каждый слой сбрызнуть сливочным маслом. Закрыть крышкой и поставить в заранее сильно нагретую духовку на 30 минут. После чего перевернуть спекшийся картофель - разом, как блин или пирог, и еще на 5 минут поставить в духовку.

Запеканка картофельно-мясная

Сварить картошку в мундире, очистить, еще в теплом состоянии протереть на терке, добавить полстакана теплого молока, 2 ст. л. сливочного масла и 2 яйца.

Мясо провернуть через мясорубку, поперчить, добавить поджаренные на сливочном масле 1-2 луковицы и одно сырое яйцо, все перемешать хорошо. Мясо к картошке примерно 1:3. Можно больше. Форму для запеканки смазать жиром, посыпать молотыми сухарями или натертым на терке несладким печеньем. Положить туда половину картофельной массы, на нее мясную массу и сверху - снова картофельную. Выровнять поверхность и печь в духовке пока не будет готово. Лучший показатель - когда картофель покроется румяной корочкой.

Белая или красная фасоль

Фасоль - 1,5 стакана, лук репчатый - 1 шт., петрушка, сельдерей, порей по 20 г, тмин, гвоздика - по 5 г, морковь - 1шт.,оливковое масло - 1 ст. ложка, сок лимона - 1 ст. ложка, зелень петрушки, укропа, соль, перец по вкусу.

Это прекрасное блюдо и вполне годится в качестве гарнира для второго блюда, она подходит к разварной, жареной говядине и баранине это отличный наполнитель для винегрета, добавка к салату. Приготовить фасоль несложно. Вначале надо замочить фасоль на 10-12 часов в холодной воде, к жесткой воде прибавлять щепотку (1-2 г) соды или поташа. Сварить 1,5 стакана фасоли на среднем огне, без соли, затем доваривать на медленном огне с солью. В бульон положить 1 луковицу и 1 пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), тмина с 2 гвоздиками и 2 морковками. Фасоль откинуть на решето, положить оливкового масла, соли, перца, зелёной петрушки, укропа, лимонного сока, размешать и подавать на стол.

Пюре из белой фасоли к котлетам

Фасоль - 400 г, лук репчатый - 1 шт., петрушка, сельдерей, порей - по 10 г, тмин, гвоздика - по 5 г, морковь - 1шт.,оливковое масло - 1 ст. ложка, сок лимона - 1 ст. ложка, зелень петрушки, укропа, соль, перец по вкусу.

Фасоль замачивают на 8-10 часов, затем готовят, как и обычную (см. предыдущий рецепт).

Затем протирают сквозь сито, солят, добавляют масло, размешивают и гарнируют котлеты.

Зелёная фасоль тушеная

Это превосходное блюдо, если только кто-либо согласиться выбрать и почистить фасоль за вас. Фасоль берется молодая, лучше в начале лета. Сломайте один стручок, и если он мнется легко, ломается с хрустом, внутри нет жесткой плёнки, блюдо имеет все шансы удасться. Стручки чистятся ножом от волосков, которые проходят по створке стручка. Затем стручки отварить, слить воду, фасоль переложить в кастрюлю, добавить масла, сахара, перца, соли, майорана, петрушки, мускатного ореха по вкусу. Потушить в духовке. Подавать с солониной, ветчиной, языком, мозгами, копчениями, разварной говядиной.

Фасоль слабо подвергается действию радионуклеидов, здоровый, чистый продукт.

Фасоль зеленая стручковая - 500 г, масло сливочное - 1 ст. ложка, петрушка, майоран - по 10 г, соль, перец, мускатный орех тертый по вкусу.

Зелёный горошек с грибными котлетами

Горох - 400 г; для котлет: грибы сушеные - 50 г, рис - 1 стакан, мускатный орех - 0,5 г, петрушка - 20 г, яйца - 1 шт., сухари панировочные - 100 г; для поджарки: мука - 1 ч. ложка, масло сливочное - 1 ч. ложка, бульон грибной - 1 стакан.

Зеленый горошек свежий (или горох сушеный замочить на 4-5 часов), сварить. Откинуть на сито 50 г сушеных грибов, сварить в

воде, измельчить. Затем 1 стакан риса разварить с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать с грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйцах и сухарях, поджарить на сливочном масле. Сделать мучную поджарку (1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка масла), развести её стаканом грибного бульона, смешанного с гороховым бульоном, прокипятить всё, облить горошек, гарнировать его грибными котлетами.

Баклажаны под соусом бешамель

Нарезать вдоль плоды, обварить кипятком, положить под пресс на 2-3 часа, пока не вытечет горький сок - соланиновая кислота.

Очистить от верхней кожицы, разрезать пополам, вынуть семена. Прокипятить 1 раз. Переложить в горшок, облить соусом бешамелем (см. раздел "Соусы") и сметаной, посыпать тёртым сыром типа Пармезан, поставить в горячую печь, подрумянить.

Баклажаны - 1 кг, соль - 20 г, сметана - 1 ст. ложка, сыр тертый - 1 ст. ложка, соус бешамель - 3 ст. ложки.

Баклажаны по-турецки

Разрезать плоды на половинки, поджарить каждую в растительном масле. Морковь, пастернак, помидоры измельчить и поджарить на масле, посолить, посыпать перцем, перемешать в соус.

Смазать этим соусом половинки баклажанов. Сложить половинки вместе, переложить их в сотейник, облить томатным соусом, запечь.

Баклажаны - 1 кг, морковь - 100 г, пастернак - 100 г, помидоры - 150 г, масло растительное - 3 ст. ложки, соус томатный - 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Баклажаны маринованные

Приготовить баклажаны точно так же, как и "Баклажаны под соусом бешамель" (см. рецепт). Нафаршировать их измельчённым чесноком, морковью, зелёным перцем, перевязать ветками сельдерея, чтобы не выпала начинка, или нитками, сложить в банку, залить уксусом, вскипячённым со специями.

Баклажаны - 1 кг, морковь - 100 г, пастернак - 100 г, помидоры - 150 г, перец зеленый - 1-2 шт., чеснок - 4-5 долек, масло растительное - 3 ст. ложки, соус томатный - 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Икра овощная

Баклажаны (целые) и кабачки (очищенные и нарезанные кружочками) испечь в духовке, с баклажанов снять кожицу. Баклажаны и кабачки мелко порубить, лук, морковь, капусту мелко нарезать и обжарить с маслом и томатом-пюре, а затем смешать с кабачками и баклажанами. Потушить 10-15 минут,

заправить уксусом, солью, перцем и охладить.

К столу подать, украсив зеленым луком и зеленью.

Баклажаны и кабачки - по 50 г, морковь и капуста белокочанная - по 30 г, лук репчатый и зеленый, томат-пюре - по 20 г, масло растительное - 10 г, уксус - 5 г, перец молотый, зелень, соль.

Икра баклажановая

Овощную икру можно сделать без кабачков, моркови и капусты, взяв лишь помидоры и сладкий болгарский перец. Баклажаны очищаются от синей кожицы, режутся мелкими кубиками. Укладываются в емкость, наполненную подсоленной водой, накрываются гнётом и выедурживаются с полчаса. Помидоры ошпаривают крутым кипятком, что позволит легко очистить с них кожицу. Перец болгарский моется и строгается на мелкие кубики. Лук чистится и режется на мелкие кусочки. Затем все ингредиенты укладываются на большую сковороду, политую разогретым растительным маслом и жарятся около часа при частом помешивании.

Баклажаны - 1 кг, перец болгарский сладкий - 400 г, помидоры - 500 г, лук - 300 г, масло растительное - 30 г.

Икра из печеных баклажанов

Этот вид икры делается несколько иначе. Баклажаны пекут на плите, на металлическом круге (сковороде), переворачивая по периметру, или же в духовке. Когда станут со всех сторон мягкими (лучше передержать, чем оставить сырыми), их освобождают от кожуры и хвостиков и минут на 15 кладут на наклонную плоскость, чтобы стек сок. Либо ненадолго кладут в соленую воду. Затем внутренность баклажанов мелко-мелко нарубают, добавляют мелко порубленную луковицу, подсолнечное масло - и едят!

Баклажаны - 1 кг, лук - 50 г, подсолнечное масло - 30 г, соль.

Баклажаны запеченные со шпиком

Соленый свиной шпик режется на мелкие кубики. В вымытом и неочищенном баклажане делается два глубоких надреза по всей его длине с небольшим скашиванием ножа. Надрез в идеале должен походить на две скобки - () - и внутренность должна свободно выниматься. В углубление засыпаем шпик, а сверху надрез затыкается вынутым кусочком баклажана. В таком виде баклажаны запекаются в духовке до полного размягчения и готовности (1-1,5 часа).

Баклажаны -2 кг, шпик свиной соленый - 200 г.

Баклажаны жаренные кружочками

Баклажаны порезать вдоль либо поперек (это принципиального значения не имеет) толщиной до 1 см. Сложить

в кастрюлю и, залив подсоленной холодной водой, выдержать под гнетом полчаса-час. Обжарить в сильно разогретом растительном масле. Уложить на блюдо и посыпать толченым чесноком. Сверху, пока горячие, полить майонезом.

Разновидность этого блюда: потушить на сковороде помидоры с луком и, положив на баклажаны, еще раз поджарить их в кастрюле.

Баклажаны - 1 кг, масло растительное - 100 г, чеснок - 30 г, лук репчатый - 2 шт., помидоры - 500 г.

Голубцы

Взять небольшой (600 г) кочан капусты, вырезать кочерыжку, прокипятить 1 раз в солёной воде. Вынуть и разобрать по листочкам.

Приготовить фарш: 600 г мягкой говядины от костреца измельчают на мясорубке, с почечным жиром, куском льда, 1 стаканом жирного бульона, посолить, посыпать перцем, положить измельченную луковицу, размешать фарш.

На середину листа положить фарш, завернуть края, свернуть трубочкой. Затем обвалять в муке.

Уложить плотно на противень, сковороду краем завёрнутой стороны друг к другу. Полить маслом, тушить, подливая бульон. Когда подрумянятся, облить сметаной (томатом), раз вскипятить.

Иногда к фаршу прибавляют рис, если голубцы подаются к разварной говядине.

Капуста белокочанная - 600-700 г;для фарша: говядина - 600 г, жир почечный - 100 г, лед крошеный - 50 г, бульон мясной - 1 стакан, лук репчатый - 1 шт., мука 100 г, сметана (томат-паста) - 2 ст. ложки.

Квашеная капуста с грибами и сметаной.

Сварить 5-6 сушеных грибов, этим грибным бульоном залить 4 стакана кислой, обваренной кипятком и отжатой капусты. Затем положить измельчённые грибы, посолить, варить, влить 1 стакан сметаны и поджарку из муки на масле, прокипятить.

Капуста квашеная - 4 стакана, грибы сушеные - 5-6 шт., сметана - 1 стакан, мука - 1 ст. ложка, масло сливочное - 1 ст. ложка.

Каштаны печёные

Обрезать кончик каждого каштана, положить в духовку на 15-20 мин., подать со сливочным маслом, но без кожуры.

Каштаны - 1 кг, масло сливочное - 100 г.

Каштаны варёные

800 г каштанов залить холодной водой, кипятить 15-20 мин. Такими каштанами фаршируется индейка, утка, каплун, курица, дичь.

Каштаны - 800 г, вода - 1,5 л, соль - 10 г.

Помидоры фаршированные

Приготовляют 12-18 шт. зрелых, крупных помидоров с толстыми стенками (типа сортов Факел, Волгоградский и др.). Срезать верхушки величиной в 50-рублевую монету, ложечкой выбрать семенные камеры и нафаршировать фаршем.

Для фарша измельчают на мясорубке по 200 г говядины и почечного жира, 1 луковицу, добавляют перец, соль, отварной рис.

Помидоры с фаршем прикрывают срезанными крышечками, обвязывают накрест ниткой.

Затем плоды надо обвалять в муке, облить их маслом, тушить 30 мин. в сотейнике. Потом облить сметаной, всыпать 1-2 ложки сухарей, ещё раз прокипятить. Подавать на стол к мясным блюдам.

Точно так же фаршируется болгарский перец.

Помидоры - 12-18 шт.; для фарша: говядина - 200 г, жир почечный - 200 г, лук репчатый - 1 шт., рис - 50 г, мука - 100 г, масло сливочное - 100 г, сметана - 2 ст. ложки, сухари толченые - 50 г.

Тыква запечёная

Сварить в солёной воде 600 г тыквы (сорта Миндальная), нарезать ломтиками или как лапшу, положить в сотейник, пересыпать сухарями, добавить ложку сливочного масла, облить сливками с измельчёнными крутыми яйцами. Запечь тыкву в печи.

Перед отпуском можно посыпать сахарным песком, тёртым миндалём или полить сладким миндальным молочком. Это блюдо богато каротином и перевариваемым протеином, витаминами.

Тыква (мякоть) - 600 г, масло сливочное - 1 ст. ложка, сухари панировочные - 50 г, яйца - 2 шт., сахар-песок - 1 ст. ложка, миндаль тертый - 1 ст. ложка.

Пиццы

За последнее десятилетие пицца настолько энергично вторглась в нашу жизнь, что многие теперь уже не представляют себе жизни без этой приятной лепешки с начинкой. Пиццу у нас, рпавда, не готовят, ее принято покупать в ближайшем гастрономчике. Происходит это большей частью потому, что большинство наших соотечественников не представляют себе, насколько легко и просто ее приготовить. Скажем так: едва ли сложнее яичницы.

Единственная сложность - в тесте, но и оно частенько продается готовым. Разумеется истые итальянцы выдвигают к

пицце массу условий, лишь тогдла признавае ее настоящей, если пшеница для нее выросла в полях Пармы, а помидоры сорваны где-то под везувием. А колбаса? - спросите вы? В том-то и дело, дорогие мои, что ни колбсы, ни ветчины, ни анчоусов, ни вананасов в настоящей итальянской пицце просто нет и быть не может. Потому что тогда это будет не итальянская, а американская, французская, русская, танзанийская, то есть любая другая, но не итальянская пицца.

Мы приведем несколько рецептов приготовления настоящей итальянской пиццы, вы же можете добавлять в свою лепешку какие угодно ингредиенты.

Тесто пресное для пиццы

1 яйцо, 2 ч. ложки майонеза, 1 ст. ложка сметаны, 1 стакан кефира, 1 ч.ложка соды, гашеной 1 ст.ложкой уксуса, 1/2 ч.ложка соли, 1/2 ч.ложки сахара, 7-8 полных ст.ложек муки.

Взбить яйцо с майонезом, сметаной, солью и сахаром. Добавить кефир, гашеную уксусом соду и еще раз перемешать. Подсыпая по ложке муку, вымешать густое тесто. Скатать его в шар, и, прикрыв опрокинутой миской, дать созреть 10-15 мин. Тесто хорошо обмять и использовать для разделки пиццы, раскатав его в пласт и обязательно наколов в нескольких местах вилкой.

Тесто сметанное для пиццы

200 г муки, 200 г сметаны.

Из муки и сметаны замесить тесто, разделить на 3 равные части, каждую часть раскатать в виде тонкого кружка. Выложить на противень, положить начинку. Начинка любая.

Очень простое тесто для пиццы

Самый простой рецепт теста для пиццы: в одном стакане теплой воды развести 20 г дрожжей (или 1/3 пакетика сухих дрожжей), пусть постоит минут 10, добавить 1 ст. л. растительного масла и все это вылить в 2 ст. муки. Тесто получается достаточно крутое, но мягкое. Подходит около получаса, увеличиваясь в объеме в приблизительно в два раза. В это время можно заняться начинкой. Главный принцип: помидоры надо класть на тесто в первую очередь (зимой сойдут и соленые), а в конце сверху сбрызнуть пиццу маслом.

В качестве начинки можно использовать все, что попадется под руку: колбасу, вареное мясо, шпроты, овощи и т.д. Всё это богатство следует посыпать луком, полить майонезом и посыпать тертым сыром (если очень некогда, можно тонко порезать. Подойдёт даже плавленный). И не забыть сбрызнуть маслом.

Пиццу поставить в разогретую духовку (180-200 градусов) на 30-40 минут.

Приготовление томатного соуса для пиццы

Приготовляя этот соус (для пиццы совершенно необходимый), надо помнить первую заповедь неаполитанского кулинара - ничего лишнего! Свежий лук и томаты - уже сами по себе вкусны, поэтому не стоит портить их вкуса и аромата излишними пряностями.

Для начала следует очистить крупную луковицу и мелко ее порубить. Разогреть в мелкой кастрюле оливковое масло и в течение 4 минут на слабом огне тушить в нем нарубленный лук. При помощи чесночного пресса выдавить сюда очищенный чеснок.

Добавить томатную пасту и очищенные помидоры вместе с соком. Помидоры раздавить вилкой.

Добавить пряности, зелень и лавровый лист. Довести до кипения и в течение 30 минут уваривать на слабом огне в открытой кастрюле до загустения. В конце варки вынуть лавровый лист.

Неаполитанский томатный соус для пиццы и макарон

На 1,5 литра соуса: 1 кг свежих помидоров, 2 мелко нарезанные луковицы; 2 ст. ложки кукурузного масла; 5 толченых зубчиков чеснока; 200 г томатной пасты; по 1 ст. ложке свежего нарезанного базилика; 1 лавровый лист; 2 ч. ложки сахара; соль; перец.

Очистите и мелко порежьте помидоры. В большой, желательно чугунной, сковороде поджарьте лук до мягкости. Добавьте чеснок и жарьте еще минуту, помешивая. Добавьте помидоры и томатную пасту, травы, лавровый лист, сахар и перец.

Доведите до кипения на сильном огне. После этого сразу уменьшите огонь и тушите 30 минут. Выньте лавровый лист и протрите массу через сито. Разложите в банки и закройте

Томатный соус быстрого приготовления

1 большая луковица, очищенная и мелко нарезанная, 1 зубчик чеснока, очищенный и мелко нарезанный, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 банка томатов в собственном соку, 1 банка томат-пасты (170 г), вода (2 банки из-под томат-пасты), 1 ст. ложка красного винного уксуса, 1/4 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 1/4 ч. ложки черного перца грубого помола, приправы: базилик, орегано, майоран, розмарин и т. п.

Обжарьте лук и чеснок в масле в большой, массивной соуснице до тех пор, пока они не станут мягкими. Добавьте томаты в собственном соку, томат-пасту, воду, уксус и сахар, размешайте. Приправьте солью, перцем и травами. Тушите на медленном огне при перемешивании до загустевания. Из

указанного количества продуктов можно приготовить около 4 стаканов соуса.

Пицца"Margerita"

Первый способ

Для 4 человек - 500 г теста, 300 г томат-пасты, 2 головки сыра-моццареллы, несколько листиков базилика, оливковое масло, соль.

Слейте воду из томат-пасты и разделите ее вилкой на мелкие кусочки. Затем нарежьте кубиками или тонкими ломтиками сыр-моццареллу. Протрите влажной тряпочкой листья базилика. Раскатайте тесто и разложите на нем примерно равное количество томат-пасты и моццареллы. Приправьте все солью, базиликом и маслом и поставьте в заранее разогретую до 250 градусов духовку на 20-25 минут. За пять минут до того, как вынимать пиццу, посыпьте ее оставшимся количеством моццареллы.

Второй способ

500 г теста для пиццы, приготовленного дрожжевым способом.

Для начинки: 500 г свежих очищенных помидоров (или 440 г консервированных) помидоров; 2 ст. ложки оливкового масла; 1 луковица; 1 зубчик чеснока; 3 ч. ложки томатной пасты; 0,5 ч. ложки сахара; 3 ч. ложки свежего базилика; соль; перец, 130 г сыра "моццарелла"; 6-8 листьев свежего базилика.

Приготовьте томатную начинку. Порежьте помидоры, если вы используете свежие овощи. Поставьте кастрюлю на огонь и разогрейте в ней масло. Положите туда мелко нарезанную луковицу и измельченный чеснок и держите на огне, пока ингредиенты не станут мягкими. Добавьте помидоры, томатную пасту, сахар и базилик, поперчите и посолите. Хорошенько перемешайте. Накройте крышкой и томите на медленном огне 30 минут, пока смесь не загустеет. Разогрейте духовку до 220 градусов. Сбрызните тесто 1 столовой ложкой оливкового масла. Распределите томатную начинку. Нарежьте тонкими ломтиками сыр. Разложите сверху. Посолите, добавьте 2-3 листика базилика и полейте оставшимся маслом. Выпекайте 20 минут, пока сыр не расплавится, а тесто не подрумянится. Украсьте оставшимися листьями и веточкой базилика и сразу подавайте к столу.

Пицца "Napoletana"

Первый способ

Для 4 человек - 500 г теста, 300 г томат-пасты, 2 головки моццареллы, 4 соленых анчоуса, майоран, оливковое масло, соль.

Раскатайте тесто и смажьте его томатом-пастой, отступая от краев пиццы примерно на 2 сантиметра. Порежьте моццареллу

тонкими ломтиками и разложите сверху вместе с анчоусами. Засыпьте все майораном, обильно полейте маслом и поставьте в разогретую духовку при температуре 250 градусов на 20-25 минут. За пять минут до того, как вынимать пиццу, посыпьте ее мелко покрошенными остатками моццареллы.

Второй способ

500 г обычного дрожжевого теста.

Для начинки: 3 ст. ложки оливкового масла; 500 г помидоров; 1 измельченный зубчик чеснока; соль; перец; 250 г сыра "моццарелла"; 50 г консервированного филе анчоусов (жидкость слить); 1 ст. ложка мелко нарезанного свежего базилика.

Разогрейте духовку до 220°С. Сбрызните тесто 1 столовой ложкой растительного масла. Положите помидоры в глубокую емкость. Залейте их кипятком. Дайте постоять в течение 1 минуты. Затем достаньте, снимите кожицу и порежьте. Разложите по поверхности теста. Посыпьте чесноком, посолите и поперчите. Нарежьте сыр тонкими ломтиками. Распределите поверх помидоров. Нарежьте анчоусы и разложите над слоем сыра. Полейте оставшимся маслом и приправьте орегано. Поставьте в духовку и выпекайте в течение 20 минут, пока сыр не расплавится, а тесто не подрумянится. Подавайте сразу, украсив веточками орегано.

Пицца "Marinara"

500 г теста для пиццы, приготовленного дрожжевым способом.

Для начинки: 3 ст. ложки оливкового масла, 250 г очищенных помидоров, 250 г филе анчоусов, 3 крупных очищенных зубчика чеснока, 100 г сыра "моццарелла", соль и перец; по желанию несколько каперсов.

Предварительно разогрейте духовку до 220°С. Раскатанное в лепешку тесто сбрызните 1 столовой ложкой оливкового масла.

Окатите кипятком помидоры, снимите кожицу, разрежьте на 4 части и выньте семена. Нашинкуйте анчоусы. Порубите овощи и дайте воде стечь. Разложите овощи, каперсы и анчоусы по поверхности теста. Крупно порежьте чеснок и посыпьте им слой помидоров.

Приправьте настроганным сыром "моццарелла". Полейте маслом. Поставьте в духовку на 20 минут, пока тесто не подрумянится. Если хотите, украсьте каперсами.

Пицца "Четыре сезона"

500 г теста для пиццы, приготовленного дрожжевым способом.

Для начинки: 3 ст. ложки оливкового масла; 60 г шампиньонов; 60 г пармской ветчины; 6 маслин без косточек; 4

консервированные сердцевины артишока, вынутых из рассола; 60 г сыра "моццарелла"; 1 очищенный помидор; соль; перец.

Разогрейте духовку до 220(С. Слегка промажьте маслом противень. Хорошенько вымесите поднявшееся тесто. Положите тесто на противень и руками раскатайте в круг диаметром 25 см. Смажьте поверхность теста маслом. Разогрейте 2 столовые ложки масла в кастрюле. Держите грибы на огне в течение 5 минут. Затем разделите блин на 4 равных сектора. Покройте поверхность одного из них грибами. Нарежьте ветчину полосками и покрошите маслины заполните ими второй сектор. Нарежьте артишоки тонкими ломтиками, разложите по третьему сектору. Нарежьте ломтиками сыр и помидор и заполните четвертый сектор. Поперчите и посолите, полейте оставшимся маслом. Поставьте в духовку на 20 минут, пока тесто не затвердеет и не подрумянится. Подавайте к столу горячей.

При желании вместо одной пиццы с четырьмя секторами можно сделать четыре маленьких пиццы с разными начинками.

Пицца "Средиземноморская" с маслинами и анчоусами

Для дрожжевого теста: 250 г пшеничной или ржаной муки, 20 г дрожжей, 1 щепотка сахара, 130 мл теплой воды, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла, мука для раскатывания.

Для томатного соуса: 1 крупная луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 400 г очищенных помидоров, по 2 ч. ложки тимьяна и свежего или сушеного базилика, соль, молотый перец, 1 лавровый лист.

Для начинки: 45 г (1 банка) анчоусов, 125 г зеленых оливок, 125 г мелких черных маслин, 250 г мягкого сыра "моцарелла", 1 ст. ложка свежего или сушеного базилика, 1 ст. ложка оливкового масла.

Для смазки противня: жир.

Говорят, что все вышеперечисленные ингредиенты придают стиль и вкусовые ощущения, характерные для жителей Средиземного моря. В таком случае у вас есть уникальный шанс ощутить, что чувствует неаполитанец, сидя на причале и, созерцая морскую даль, похрустывая при этом пиццей,...

Из муки, дрожжей, сахара, воды, соли и растительного масла приготовить дрожжевое тесто.

Из луковицы, оливкового масла, чеснока, томатной пасты, помидоров, трав и пряностей сварить томатный соус.

Филе анчоусов промыть под струёй холодной воды и промокнуть салфеткой. Зеленые оливки нарезать тонкими кусочками. Духовку нагреть до 250(С. Противень смазать жиром.

Тесто тонко раскатать в лепешку и уложить на противень, смазать томатным соусом.

Зеленые оливки равномерно уложить на пиццу, затем распределить на ней черные маслины и филе анчоусов. Все слегка посолить (поскольку маслины и анчоусы уже несколько подсолены) и поперчить.

Мягкий сыр "моцареллу" надо будет не стругать на тёрке, а нарезать небольшими тонкими ломтиками и обложить ими пиццу. Готовое изделие следует посыпать орегано (так в Италии называют базилик) и сбрызнуть оливковым маслом. Пиццу надо запекать в духовке (внизу, при 220 градусах) в течение 20-25 минут.

И на третье!

Без сомнения, среди наших читателей встретятся люди, которые и первые, и вторые блюда предпочтут сопровождать горячительными напитками повышенной градусности. Однако наша книга адресована тем, кто не стремится каждый обед превращать в шумное застолье. Хотим мы того или нет, а запивать наши первые и вторые блюда все же чем-то надо.

Человечество изобрело достаточное количество легких напитков, не вызывающих ни похмелья, ни желания "добавить". К ним относятся компоты, муссы, физы, безалкогольные коктейли и крюшоны.

Значительную часть этих напитков составляют молочные коктейли

Основные компоненты молочных смешанных коктейлей - молоко цельное, обезжиренное, пастеризованное, востановленное из сухих смесей; сливки, кефир, простокваша, ряженка, сухие смеси мягкого мороженого. Дополнительными компонентами служат фруктовые и овощные соки, фрукты, мед, шоколадный и ванильный сиропы; яйца, кофейные и чайные настои, мороженое, газированная вода.

Молочные коктейли взбивают в миксере или шейкере.

Продолжительность взбивания напитка зависит от числа компонентов и их консистенции. Коктейли, в состав которых входит большой ассортимент наполнителей с плотной консистенцией, взбивают более продолжительное время, а в среднем коктейли взбивают 15-60 секунд.

Предварительно как основные, так и дополнительные компоненты охлаждают и до начала приготовления коктейлей хранят в холодильнике при температуре не ниже 5(С, чтобы продукты не потеряли вкусовых качеств. Сразу же после приготовления, коктейли необходимо подать, так как спустя некоторое время он теряет взбитость (садится), повышается его температура.

Молочные фруктовые коктейли с натуральными фруктами

делятся на коктейли и крюшоны. Отличием этих напитков является то, что коктейли готовят порционно и взбивают, а крюшоны готовят многопорционно и не взбивают. Подают крюшоны в бокалах или фужерах с соломинкой, можно добавить кусочек пищевого льда.

Коктейль молочно-вишневый

Молоко - 100 мл, ягоды вишни свежие или консервированные 50 г, сахар - 10 г. Выход - 150 мл.

Молоко охладить, вишню промыть. удалить косточки и протереть через сито. В полученный сок добавить холодное молоко и сахар. Взбивать полученную массу 5-10 сек.

Коктейль персиковый

Молоко - 70 мл, сливки 10%-ные - 30 г, персики консервированные - 50 г, сахар - 10 г. Выход - 150 мл.

Из персиков удалить косточки и протереть плоды через сито. В полученную массу добавить охлажденные сливки, молоко и сахар. Размешать и взбивать в течение 10-12 сек. Когда будете подавать коктейль обязательно добавьке кусочек пищевого льда.

Коктейль молочно-сливовый

Молоко - 100 мл, сливы свежие или консервированные - 100 г, сахар - 10 г, корица - 0,2 г. Выход - 150 мл.

Плоды вымыть, удалить косточки и протереть мякоть через сито. Добавить в сахарный песок корицу и размешать в охлажденном молоке. Взбивать все составные части в миксере в течение 15-20 сек.

Молочный коктейль с земляникой

Перебрать и протереть через сито свежую землянику, добавить по вкусу сахар, влить молоко, размешать и взбить. Перед подачей на стол охладить.

Молочный крюшон

Молоко - 70 мл, сахар - 10 г, сок лимонный - 3 мл, ягоды малины или клубники свежие, консервированные или свежемороженные - 80 г. Выход - 150 мл.

Ягоды посыпают сахаром, добавляя лимонный сок, и ставят на 1 час в холодное место (на дверцу холодильника или на нижнюю полку). Перед подачей добавляют охлажденное молоко.

Молочный напиток с мускатным орехом

1 яйцо, 30 г сахарного сиропа, 100 г молока

Все ингредиенты хорошенько смешать в шейкере, перелить в стакан и добавить щепотку натертого мускатного ореха.

Ананасный шербет

50 г ванильного мороженого, 50 г ананасного сока и 100 г лимонного морса

В стакан положить 50 г ванильного мороженого, влить

смешанные в миксере 50 г ананасного сока и 100 г лимонного морса.

Ананасный айс-крим

50 г сливочного мороженого, 30 г ананасного сока, 50 г нарезанного ананаса, 120 г лимонада.

В стакан положить сливочное мороженое, добавить ананасного сока, кусочки мелко нарезанного ананаса и лимонад. Не смешивать

Лимонно-молочный крюшон

1-2 лимона, 1-2 ст. ложки сахара или меда, 1 л молока.

Отжать из лимона сок, добавить сахар и, взбивая, добавить молоко. Взбить до образования пены. Пить холодным через соломинку.

Апельсиново-молочный крюшон

2-3 апельсина, 4-5 стакана молока, сахар, яблочный или смородиновый сок.

Отжать из апельсина сок, натереть на мелкой терке цедру 1 апельсина. Взбить сок с молоком.

Подавать со льдом, сок добавлять по вкусу.

Сливово-молочный крюшон

2 ч. ложки слив. сока, 3/4 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 50 г мороженого.

Все компоненты смешать и сразу же подавать.

Молочно-морковный крюшон

0,5 л морковного сока, 0,5 л холодного молока, сахар - по вкусу.

Все компоненты смешать. Подать охлажденным.

Молочно-мускатный крюшон

1 ст. ложка сахарного сиропа, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, щепотка натертого мускатного ореха.

Смешать яйцо, сахар и молоко, добавить мускатный орех.

Молочно-ореховый крюшон

200 г очищенных грецких орехов, 4 стакана молока, 2 ст. ложки сахара.

Ядра грецких орехов залить кипятком, затем, после охраждения, очистить от шкурки, мелко истолочь, залить молоком, добавить сахар и кипятить 10-12 мин.

Подавать можно как холодным, так и горячим.

Молочно-вишневый крюшон

1-2 стакана вишневого сока, 1-2 ст. ложки сахара или 1/2 стакана вишневого сиропа, 4 стакана молока, целые вишневые ягоды без косточек.

В вишневый сок добавить сахар. Взбивая, добавить молоко. В горячий напиток положить целые вишни. Подавать с ложечкой.

Молочно-клубничный крюшон

1,5-2 стакана клубничного сока, 2 ст. ложки сахара, 3-4 стакана молока.

Сок смешать с сах. или медом, добавить хол. или горячее молоко. Взбить.

Молочно-смородиновый крюшон

1,5-2 стакана смородинового сока, 2 ст. ложки сахара, 2 стакана воды, 3-4 стакана молока.

Вскипятить воду с молоком, охладить и, взбивая, соединить с соком и сахаром.

При этом молочный белок свертывается хлопьями. Подавать можно хол. или горячим.

Молочные коктейли с алкоголем

Эти коктейли готовят из молока, мороженого и сливок; в качестве ароматизатора добавляют алкю напитки. Коктейли приготавливают непосредственно в посуде подачи, компоненты не смешивают, а наполняют бокал в той последовательности, в которой они указаны в рецептуре. Подают молочные коктейли с соломинкой или чайной ложечкой, что бы гость сам мог размешать напиток.

Коктейль вишнево-коньячный

Мороженое сливочное - 50 г, коньяк - 30 г, сироп вишневый - 20 мл, вишни консервированные (без косточек) - 30 г, вода газированная - 70 мл. Выход - 200 мл.

В бокал надо последовательно залить все компоненты и долить газированную воду или охлажденное молоко.

Коктейль апельсиново-коньячный

Мороженое сливочное - 50 г, коньяк - 30 г, сироп апельсиновый - 20 мл, апельсин без кожуры и косточек, нарезанный кубиками, - 30 г, молоко - 70 мл. Выход - 200 мл.

Приготовление такое же, как и у вишнево-коньячного, но благодаря апельсиновому сиропу коктейль будет нежнее.

Коктейль малиново-ромовый

Мороженое сливочное - 50 г, ром - 25 мл, сироп малиновый 25 мл, ягоды малины свежие, свежемороженные или консервированные - 30 г, молоко 70 мл. Выход - 200 мл.

Способ приготовления тот же.

Молочный грог

Ром - 25 мл, молоко - 75 мл, настой чайный - 75 мл, сироп сахарный - 20 мл. Выход - 200 мл.

Все составные части смешать и подогреть, не доводя до кипения. Подавать гостям в чайном стакане с ложечкой.

Молочный пунш (горячий или холодный)

Ром - 20мл, коньяк - 30 мл, пудра сахарная - 20 г, молоко 150

мл, орех мускатный - 0, 5 г. Выход - 200 мл.

Горячий пунш: в кипяченое молоко положить сахар, влить коньяк и ром, подогреть не доводя до кипения. Подается в чайном стакане с ложечкой, сверху посыпать тертым мускатным орехом.

Холодный пунш

Молоко - 150 мл, пудра сахарная - 2 ч. ложки, ром, коньяк - по 0,25 мл, пищевой лед, орех тертый.

В охлажденном молоке растворить сахарную пудру, добавить ром и коньяк, перемешать. В готовый напиток добавить 1-2 кубика льда. Подается в стакане или бокале с соломинкой, сверху посыпать тертым орехом.

Глинтвейн молочный

Вино красное столовое - 85 мл, сахар - 15 г, корица - 0,1 г, гвоздика 0,01 г, лимон - 15 г, молоко - 85 мл. Выход - 200 мл.

В вино положить корицу, гвоздику и небольшой кусочек цедры лимона. Подогреть, не доводя до кипения, и добавить молоко, перелить в фужер, положить свеху ломтик лимона. Подается в стакане с ложечкой.

Пунш шоколадный

Молоко - 120 мл, шоколад тертый - 40 г, коньяк - 40 г (по желанию ром), цедра лимона и апельсина - 2 г. Выход - 200 мл.

В горячем молоке растворить шоколад, добавить измельченную на терке лимонную и апельсиновую цедру и коньяк Перелить в фужер и подавать с ложечкой.

Горшочек Мокко

Коньяк - 20 мл, настой кофейный крепкий или кофе - 50 мл, сахар - 10 г, сливки 10%-ные - 20 мл, желток. Выход - 120 мл.

Разновидностью молочных коктейлей с алкогольными наполнителями является так называемый "яичный горшочек", в состав которого входит яйцо. Это тонизирующий, вкусный и питательный напиток, благодаря наличию молока, сливок и яиц. Объем напитка зависит от его состава. Подают с соломинкой в стеклянной или глиняной посуде, напоминающей по форме горшочек.

Охлажденные компоненты взбивать в миксере в течение 15-25 секунд, перелить в бокал.

Напиток посыпать щепоткой молотого кофе.

Физзы

В состав физзов, алкогольных прохладительных напитков, входит относительно большое количество газированной воды и льда. Все состаные части физзов предварительно смешиваются в шейкере. Физзы, в которых нет тяжело соединяющихся компонентов (ликеров, сиропов), можно смешивать просто ложечкой в стакане подачи. В последнню очередь, после

смешивания. добавляется газированная вода.

Водка-физз

Водка - 40 мл, ликер апельсиновый - 20 мл, сок лимонный - 20 мл, сироп сахарный - 20 мл, вода газированная, лед.

Выход - 100 мл.

Коньяк-физз (бренди-физз)

Коньяк - 60 мл, сок лимонный - 20 мл, сироп сахарный - 20 мл, вода газированная, лед.

Выход - 100 мл.

Физз Серебрянный

Водка - 30 мл, белок яичный, сок лимонный - 30 мл, сироп сахарный - 2- мл. вода газированная, лед.

Все компоненты, кроме газированной воды и льда, взбивать в шейкере 20-30 с до образования пены. Выход - 100 мл.

Физз Золотой

Водка - 40 мл, желток, сок лимонный - 20 мл, сироп сахарный - 20 мл, вода газированная, лед.

Выход - 100 мл.

Физз Сливочный

Водка - 40 мл, сливки - 20 мл, сок лимонный - 20 мл, сироп сахарный - 20 мл, вода газированная, лед.

Выход - 100 мл.

Флиппы

Флиппы - группа смешанных напитков, в состав которых входят яйца или только желтки, а также алкогольные компоненты, придающие напитку вкус и аромат. Они питательные и тонизирующие напитки и к тому же особым успехом пользуются у женщин (!) ;)# Продолжительность взбивания 20-30 с, благодаря чему они увеличиваются в объеме. Подавай сразу после приготовления. В зависимости от рецептуры флипы посыпают сверху тертым шоколадом, порошком какао или кофе, тертым мускатным орехом.

Флипп Шоколадный

Коньяк - 10 мл, ром - 10 мл, сироп шоколадный - 30 мл, сливки 30 мл, желток.

Гарнир: тертый шоколад. Выход - 100 мл.

Флипп Кофейный

Ликер кофейный - 20 мл, напиток кофейный крепкий - 30 мл, сливки 20 мл, сироп сахарный - 10 мл, желток.

Гарнир: молотый кофе. Выход - 100 мл.

Флипп вишневый

Коньяк - 20 мл, ликер вишневый - 40 мл, сироп сахарный - 20 мл, желток.

Гарнир: молотая корица. Выход - 100 мл.

Флипп Порто

Портвейн красный - 60 мл, сироп сахарный - 20 мл, желток.

Гарнир: тертый мускатный орех. Выход - 100 мл.

В какой руке джентльмен должен держать котлету или Уроки Этикета

Глупо, конечно, рассуждать на эту тему, раз уж у вас нашлись 3-4 доллара (в эквиваленте, конечно) на покупку этой книги. И уж конечно, вы, без сомнения, - благородный и благовоспитанный джентльмен, но раз уж мы решились довести до конца эту книжку, то придется идти ва-банк.

Нам неведомо, кого Вам соблагорассудится пригласить к себе в гости, и соблагорассудится ли вообще. Ресторанное времяпрепровождение имеет множество преимуществ перед домашним застольем. Во-первых вас обслужит официант, во-вторых, для вас будет готовить повар. Правда, судя по меркам Москвы (на которую в ценовом отношении равняются все города России, кроме Питера), ресторанное застолье обойдется вам примерно в 100 долларов США на одного человека. И если вы ведете "гамбургский счет", то сумма не так уж и велика, а вот если вам по каким либо соображениям приходится платить за остальных? Тогда, полагаем, не грех пригласить гостей отдохнуть в домашней обстановке...

Существуют некоторые рекомендации, которых принято придерживаться на праздничных обедах, банкетах, приемах и на дружеской вечеринке. Некоторые из этих правил сегодня устарели, забыты, кажутся слишком чопорными, надуманными. Но многие обычаи и традиции прочно вошли в наш быт, укоренились.

Вот лишь некоторые из этих советов.

Алкоголь - важнейший фактор

застолья

Никто из нас не признается в своей слабости к алкоголю, и уж тем более все мы порицаем алкоголизм. Но так уж повелось на Руси, что стол всухомятку - не стол. Мы собираемся для того, чтобы расслабиться и выпить в кругу друзей. Однако друзья друзьям рознь, и если один с удовольствием выпьет "домашний коньяк", то другой, пусть и выпьет, но при этом просто-напросто обольет вас презрением. Если же за столом присутствует человек, которому вы хотите уделить особое внимание, то тут тем более необходимо быть придирчивым в выборе напитков.

Как римляне заклинали "timeo danaos et dona ferrentes", предупреждая от коварства греков, так и вы будьте осторожны выборе напитков. Всем известно, что к мясу надо подавать вино красное сухое, а к рыбе нужно подавать белое легкое вино. Но что

брать? "Ркацители", "Рислинг" или "Фетяску"? Ну уж конечно, нельзя брать болгарское вино. Не берите "Монастырскую избу" любого разлива. Опасайтесь молдавских вин любого разлива, несмотря на привлекательный внешний вид, они пахнут пробкой и имеют отталкивающий привкус. Гордая и независимая Грузия за послеперестроечное десятилетие сделала все, чтобы уничтожить славу грузинского виноделия. Когда на одном прилавке соседствуют бутыли "хванчакары" одна стоимостью в 3 доллара, а другая - в 10, то поневоле возникает подозрение что в одной из бутылок содержится дерьмо. Но в какой именно?

Азербайджан, как ни странно, не успел утратить древних традиций виноделия, и его вина так же хороши, как и в старину. Особенно приятны на вкус "мадрасали", "ал шараб", "мэдрэсэ", но найти их очень трудно, да и тара подкачала.

Крымские вина, несмотря на вполне соответствующую роскошным винам цену, еще не успели завоевать нашего доверия, так что советуем к действительно ответственному мероприятию запастись вполне качественными калифорнийскими винами "Paul Messon", легкими рейнскими винами фирмы "Peter Mertens", ну и конечно дорогими (от 10 долларов и выше) бордосскими, итальянскими винами. Приобретая венгерские или румынские вина, со всех сторон осмотрите бутылку, где-то там может быть этикеточка, что это совместное производство с Украиной а там уж, рисковать своим желудком или нет - ваше право. Учитывая, что болгарские или молдавские креплёные компоты (иначе мы их назвать не можем) стоят порядка 5 долларов за 1 поллитровую бутылку, а настоящее французское "бордо" ("bordeaux") - стоит около 10 долларов за бутыль 0,7 литра, возникает прямой резон попробовать настоящее вино и не позориться перед гостями.

О водке. Предмет этот сугубо интимный, у каждого русского с этим напитком существуют сугубо доверительные отношения. Напиток этот на Руси появился недавно, не более 800 лет тому назад. Завезли его к нам из Италии генуэзские бутлегеры, а в Италию оно в XII веке попало от крестоносцев, которые восприняли его от сарацинов (арабов) и назвали "aqua vitae" - буквально "святой водой". Самое интересное, что напиток этот ни в одной стране цивилизованного мира не прижился, арабы и те запретили его именем Магомета. А вот в России он обрел вторую родину. Больше того, именно Россия стала законодателем мод на мировом водочном рынке. Однако не берите для дружеской пирушки дешевую трехдолларовую водку, баночную, чекушки - все это продукты массового потребления, для которого используют спирт низших степеней очистки и водопроводную воду. Осетинская водка - это синоним отравы, головной боли,

утренней изжоги. Французская, немецкая, итальянская, американская водки - всё это разведенный спирт лучшей или худшей степеней очистки. У нас в России существуют гораздо более жесткие нормы изготовления водки, чем на Западе, и приобретенная с официальных заводов водка если и не всегда удовлетворит Вас по качеству, то уж, во всяком-то случае по утру вы от нее проснетесь зрячим и на этом свете. Если вы ни на чем магазинном не остановились, а кум предложил вам канистру гидролизного спирту прямиком с химзавода (военной базы), то вспомните, что жизнь у вас одна и никакой пьянкой ее не компенсируешь, тогда уж лучше пить бабы-любин-самогон, по крайней мере знаете из чего он изготовлен.

С коньяками у нас давняя любовь. На вкус автора, в Грузии и Армении некогда делали вполне неплохие коньяки, не уступающие французским, однако за истекшие 10 послеперестроечных лет, и там и там было сделано все для того, чтобы уничтожить славу грузинских и армянских коньячных мастеров. Что же касается Молдавии, то сиротливый "Белый аист", как и опозоривший Болгарию "Сълнчев бряг", сослужили очень недобрую славу своим отчизнам. Пусть даже на них обогатился какой-то конкретный винзавод, всё равно, это не стоит фразы: "Нет, ребята, этой молдавской (болгарской, грузинской и т.п.) бормотухи я больше не пью", которую все мы слышали и повторяли не раз. Если уж брать коньяк, то не тот, который по нашему меткому выражению "клопами пахнет", а тот, который пахнет солнцем и дубом, а именно - бутылочку "мартеля" или "Реми Мартен". Традиционные "Камю" и "Курвуазье" несмотря на высокую цену поставляются в Россию в ординарном варианте, то есть наиболее дешевых сортов. Хороши коньяки "Готье" и "Отар", которые хороши просто потому, что никто еще не додумался их выпускать в более дешевом варианте. Что же касается всего спектра греческих "коньяков", то, несмотря на красивую коробочку и доступную цену, в компании закадычных дружков-приятелей поддержите отечественную водочную промышленность, а принимая ответственного гостя, от которого многое будет зависеть в Вашей жизни, лучше разориться на бутылочку действительно качественного спиртного, чем наливать греческий "клопомор".

Шампанское, насколько нам стало известно из недавно подписанного российско-французского соглашения, отныне не выпускается нигде, кроме как во Франции, в провинции Шампань. Мы могли бы порекомендовать нашему президенту быть более последовательным и в свою очередь запретить где бы то ни было производить и продавать традиционный русский напиток "vodka".

Пусть под маркой "Смирнофф", "Распутин" или "Абсолют" продают "аквавиту", интересно, насколько снизится количество покупателей у них, если мы вдруг громогласно оповестим, что настоящую "Russian Vodka" отныне производят только в России...

Но мы отклонились от темы. Итак, среднего качества французское шампанское стоит у нас порядка 70-100 долларов США за 1 бутылку. В Шампани много винзаводов и перечислять марки вин значило бы злоупотребить доверием и временем читателя. И "Дом Периньон", и "Вдова Клико" действительно продаются в некоторых московских супермаркетах. В ресторанах и ночных клубах хорошие сорта действительно высококачественного французского шампанского стоят до 900 долларов за бутылку. Ваше здоровье!

Отечественные же игристые вина, если на них стоят марки известных винзаводов, ни коим образом не разочаруют ни вас, ни ваших друзей или подруг. Они стоят тех денег, которые вы за них заплатили.

Как пить вино Но допустим, что вино уже закуплено, оно уже у у вас в бокале. Не торопитесь опорожнить бокал, это вам не водка. Поднимите его на уровень глаз, насладитесь цветом вина, игрой солнечных лучей в нем, оцените букет и только после этого пригубите вино, прочувствуйте его аромат и тонкость вкуса, если таковые, конечно , есть.

Белые, легкие вина особенно хороши под рыбу. Их надо перед подачей к столу охладить. В бокал такие вина наливают на две трети.

Красное вино охлаждать не надо. Подавать его следует в уже открытой бутылке, а лучше откупорить бутылку с красным вином за полчаса-час до подачи к столу, так как оно "дышит".

Если в меню праздничного обеда предусмотрено несколько сортов вин, то лучше начинать с белого охлажденного вина, потом красного. Крепленые вина, портвейны, пьют не только алкоголики. Настоящий португальский портвейн - это праздник вкуса. Если в вашем банкетном арсенале затесалась бутылочка настоящего портвейна, то лучшее ее оставить напоследок, на десерт.

Шампанское подают хорошо охлажденным в конце застолья.

Проблема тары Если с посудой для пития у вас туго, Вам можно только посочувствовать. Даже самое изысканное вино в граненых стаканах смотрится мерзко, что же уж готовить о благородных винах. Поневоле вспомнишь о детках одного английского короля, которые, дорвавшись до вина, стали глушить его прямо из бочки, да так в нейф и утонули. А винцо, говорят, было неплохое, мальвазия, знаете ли...

Итак, запомните раз и навсегда и детям своим заповедайте: коньяк никогда не пили и не пьют стопариками, его не закусывают соленым огурцом или селедкой. Коньяк - напиток для серьезной мужской беседы под сигарету и кофе. Наливают его на самое донышко бокала. Закусывают его шоколадными конфетами, горьким шоколадом в плитках. Для коньяка лучше подходят рюмки закрытой формы, чтобы налитый на дно коньяк подогревался ладонями.

Для шампанского подходят длинные узкие бокалы. Такая форма способствует образованию пузырьков, проходящих со дна кверху.

Для легких белых вин хороши широкие и неглубокие бокалы. Лучше всего пользоваться прозрачными бесцветными бокалами, потому что благородные цвета вин может передать только прозрачный бокал.

Наливаем вино Откупоривая бутылку, горлышко оборачивают салфеткой, чтобы не пораниться, если горлышко вдруг треснет. Вытаскивая пробку из бутылки, надо следить, чтобы крошки от нее не попали в вино. Если все-таки крошки оказались в вине, то их сливают прежде, чем разливать вино по бокалам.

Не так просто правильно открыть бутылку шампанского. Кончиком салфетки накрывают пробку и придерживают ее большим пальцем левой руки. Правой рукой раскручивают проволоку и освобождают пробку. Левой рукой, защищенной салфеткой, медленно выворачивают пробку, не встряхивая бутылку. Надо стараться открывать бесшумно. Для этого перед последним поворотом свернуть пробку в бок, в сторону. Бутылку держать чуть наклоненной от стола и от себя. Следуя этим правилам, вы не прольете ни капли. Открывая бутылку, хозяин стола сначала наливает немного себе, потом разливает по бокалам гостям и последним доливает свой бокал.

Ничего приятного нет, когда напитки переливаются через края фужеров на стол, и льются на салаты и в тарелки. Коньяки наливают на дно бокалов, и уж никак не более, чем на треть бокала. Красные вина и ликеры - на треть, до половины бокала. Водку наливают в небольшие рюмки примерно на две трети, три четверти.

Когда и какое вино подавать

Нашу отечественную гордость - водку - оставим на Главное блюдо. В начале обеда, для разминки, подают холодные закуски. К ним подают сухие белые вина. К основным блюдам - мясным, рыбным, подают красные вина, водки. К сладким блюдам подают ликеры и сладкие десертные вина. Для пива существуют святые пивные вечера, мальчишники и креветочно-раковые обеды,

употребляя его для "лакирования" выпитого на банкете, вы рискуете в искомый вечер вообще не доползти до дому. Хотя кто знает, вдруг ползание на бровях - Ваш любимый вид спорта?..

Что бы ни подали к столу, не забудьте кроме вилок подать еще и ножи (вдруг среди ваших гостей затесался интеллигент?). Уж ему-то не придется объяснять, что нож держат в правой руке, а вилку с котлетой - в левой. Обязательный атрибут стола - салфеточница с салфетками.

ТАБЛИЦА ИСЧИСЛЕНИЯ МЕР ПРОДУКТОВ

В граммах

Наименование
продуктов
Стакан тонкий 250 см3
Стакан
граненый 200 см3
Стол.
ложка
Чайн.
ложка
шт.
Варенье
330
270
50
17
Вишня свежая
190
150
30
Вода
250
200
18
5
Горох лущеный
230
Горох нелущеный
200
Желатин (в порошк.)
15
5
Желатин в листе
2,5
Изюм

190
155
25
7
Капуста свежая (ср)
1500
Картофель (средний)
100
Кислота лимонная
25
8
Клубника свежая
150
120
25
Корица молотая
20
8
Ликер
20
7
Лук (средний)
75
Мак
135
18
5
Малина свежая
140
110
20
Маргарин растопл.
230
180
15
4
Масло живот. раст.
240
185
17
5
Масло растительн.
240
190

17
5
Морковь средняя
75
Огурец средний
100
Орех-фундук(ядро)
170
130
30
Перец молотый
5
Петрушка
50
Помидор средний
100
Пюре земляничное
350
290
50
17
Сахарный песок
230
180
25
10
Сахарная пудра
180
140
25
10
Свекла
50
Сода питьевая
28
12
Соль
30
10
Томат-пюре
220
25
5
Уксус

15
5
Фасоль
220
Черная смородина
180
130
30
Белок яичный
11 шт.
9 шт.
Желток яичный
12 шт.
10 шт.